CASA CECCHIN
VITIVINICOLTORI DAL 1978

Pietralava

Monti Lessini Durello

Uva

Durella 100%.

Vigneto

Gualiva, anno d'impianto 2013 con esposizione Sud-Est a 250 m/slm.

Terreno

Collinare di origine vulcanica con pietre di basalto e tufo.

Sistema di allevamento

Pergola vicentina unilaterale alternata.

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione dei migliori grappoli a piena maturazione.

Vinificazione

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore in pressa. Fermenta e affina in acciaio sui lieviti dove rimane fino a tarda primavera. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso al consumo.

Note di degustazione

Al naso grande complessità e ricchezza minerale. In bocca il sorso è pieno e grintoso con un richiamo continuo al bicchiere grazie all'apporto della componente salina.

Abbinamenti

Piatti a base di pesci grassi come il salmone e l'anguilla. Pesce azzurro alla griglia, pesce di lago e di fiume. Abbina egregiamente il bacalà alla vicentina. Ottimo anche con piatti a base di carni bianche della tradizione vicentina e veronese.

Bottiglie prodotte

5.800 da 750ml.

Azienda Agricola Cecchin — Contrada Agugliana, 11 — 36054 Montebello Vicentino, VI, Italia
Tel. +39 0444 649610 — **Mail**: info@casacecchin.it — P.IVA 00476170246 — **www.casacecchin.it**