



CASA CECCHIN
VITIVINICOLTORI DAL 1978

Pietralava

Veneto IGT Durello



Uva

Durella 100%.

Vigneto

Vigneto del 2013 con sistema d'allevamento Pergoletta unilaterale. Esposizione Sud-Est a 250 m/slm.

Terreno

Collinare di origine vulcanica con pietre di basalto e tufo.

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.

Bottiglie prodotte

5.000 da 750ml.
