



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978

Incontrà

Monti Lessini Brut



Uva

Durella 100%.

Terreno

Collinare di origine vulcanica con tufo e basalto. Altitudine: 250 m/slm.

Vendemmia

Rigorosamente manuale con accurata selezione in vigna nel mese di settembre.

Vinificazione

Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve. La base spumante matura in acciaio sulle proprie fecce nobili a cui segue la presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti di 24 mesi. Il remuage avviene manualmente attraverso l'utilizzo dei cesti esagonali. In fase di sboccatura per il dosaggio si utilizza mosto della vendemmia precedente.

Note di degustazione

Al naso si apre con note fruttate di pesca bianca intrecciate a richiami di frutta tropicale come mango e ananas, sostenute da una trama di lieviti sottile che aggiunge profondità senza sovrastare. In bocca è fresco ed equilibrato, con un'eleganza che gioca tra la frutta a polpa bianca, i sentori esotici e i fiori di campo. La chiusura è lunga e sapida, segnata dalla mineralità vulcanica tipica del terroir dei Lessini.

Bottiglie prodotte

8000 da 750ml.
