



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978

Nostrum

Monti Lessini Extra Brut



Uva

Durella 100%.

Vigneto

Vigneto del 1976 con sesto d'impianto a tendone. Propagazione per talea di una vecchia varietà trovata ad Agugliana.

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

L'uva viene pressata intera vinificando separatamente le diverse parcelle di vigneto che vengono sapientemente assemblate a gennaio. La base spumante matura in acciaio sui lieviti con periodici batonnage fino alla presa di spuma che avviene a tarda primavera. Le bottiglie vengono accatastate in un locale interrato e vi rimangono minimo 48 mesi. Remuage manuale con cesti esagonali. Dopo la sboccatura segue un periodo di riposo di alcuni mesi.

Note di degustazione

Al naso pan brioche, nocciola tostata e note sulfuree. Al palato la bollicina è delicata e il gioco tra sapidità e freschezza lo rende unico e affascinante.

Bottiglie prodotte

15.000 da 750ml. 300 Magnum.
