



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978

# Riserva dell'Ingegnere

Monti Lessini Dosaggio Zero



## 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 60 mesi. Remuage manuale con cesti esagonali. Dopo la sboccatura segue un periodo di riposo di alcuni mesi.

## Note di degustazione

Al naso note sulfuree e caramello bruciato. In bocca il sorso è pieno ed energetico con un richiamo continuo al bicchiere grazie alla componente citrina. Capace di dare emozioni anche dopo 10 anni e più dalla sboccatura.

## Bottiglie prodotte

5.000 da 750ml. 200 Magnum.