DURELLO LESSINI DOC RISERVA PAS DOSE'

Metodo Classico

DALMASO

www.dalmasovini.com

DURELLO

Lessini Riserva
Pas Dosé

Nome Durello Lessini Metodo Classico
Classificazione del vino DOC Lessini Durello
Varietà/Uvaggio Durella 100%
Comune di Produzione Santa Margherita di Roncà
Bottiglie prodotte 13.000 - 200 Magnum - 50 bottiglie (3 lt)

Il vigneto
Nome - La Bustiera
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica
Esposizione - sud
Altimetria - Collina 380 mt slm
Densità di impianto - 4.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Pergola vicentina aperta
Carico di gemme - 18 per pianta
Resa per ettaro - 100 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia
Ottobre
Vinificazione
Breve descrizione: pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati; presa di spuma con metodo classico con affinamento sui lieviti per 40 mesi in bottiglia.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 10˚ - 12˚ C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 30 gg
Periodo di Maturazione - 40 mesi in bottiglia
Epoca di imbottigliamento - Primavera dell'anno successivo alla vendemmia
Sboccatura - dopo 40 mesi - pas dosé nature

Caratteri organolettici
Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente
Sentori di: glicine, ginestra, lieviti, pesca bianca
Sapore pieno, armonico e persistente con una buona nota di sapidità
Capacità di invecchiamento
10-12 anni

Gastronomia
Eccellente spumante da aperitivo, ottimo anche a tutto pasto e abbinato a crostacei e frutti di mare.

Servizio
Temperatura - 8° - 10° C.; stappare al momento del servizio

Formati disponibili

0,75 lt 1,5 lt 3 lt

Dal Maso snc - Contrada Selva, 62 - Montebello Vic.no (Vicenza) Italy- Tel. +39 0444/649104 - info@dalmasovini.com