

# LESSINI DURELLO DOC CUVÉE SERAFINO Metodo Classico




**DALMASO**


[www.dalmasovini.com](http://www.dalmasovini.com)





# D U R E L L O


Cuvée  
Serafino


 **Nome** Durello Lessini Metodo Classico Cuvée Serafino  
**Classificazione del vino** DOC Lessini Durello  
**Varietà/Uvaggio** Durella 100%  
**Comune di Produzione** Santa Margherita di Roncà  
**Bottiglie prodotte** 4.500 - 100 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 80 mesi in bottiglia.  
Vasche di fermentazione - Acciaio  
Temperatura fermentazione - 10° - 12° C  
Durata della macerazione -  
Durata della fermentazione - 30 gg  
Periodo di Maturazione - 80 mesi in bottiglia  
Epoca di tiraggio - Estate dell'anno successivo alla vendemmia  
Sboccatura - dopo 80 mesi - pas dosé nature

 **Caratteri organolettici**  
Colore giallo paglierino, con perlage fine, di eccezionale eleganza, pienezza e persistenza  
Sentori di: glicine, ginestra, lieviti, pesca bianca, piccola pasticceria e agrumi.  
Note evolutive di miele e mentuccia.  
Sapore deciso, armonico, energetico, con una grande acidità e ottima sapidità.  
**Capacità di invecchiamento**  
12-15 anni

 **Gastronomia**  
Eccellente spumante da aperitivo, ottimo anche a tutto pasto e abbinato a crostacei, aragosta, salmone affumicato e pesce di mare, baccalà alla vicentina, risotto alle erbe spontanee e crespelle agli asparagi.

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

 **Formati disponibili**

