



LESSINI DURELLO

Denominazione di Origine Controllata

VINO SPUMANTE BRUT

DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Perlage è fine e persistente con aromi di mela verde e fiori bianchi.

Al palato, è un vino vivace e fresco con note citrine e presenta una spiccata acidità.

ABBINAMENTI:

Lessini Durello è un vino da tutto pasto.

La sua acidità contrasta perfettamente i cibi dal sapore forte come antipasti di mare, zuppe, uova, crostacei, frutti di mare e carni bianche. Perfetto come aperitivo.

Ideale con il "Baccalà alla Vicentina", piatto tradizionale del territorio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Durella

VINIFICAZIONE: Metodo Charmat in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12%

ACIDITÀ: 6.5 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 8 gr/l

LESSINI DURELLO

INFORMAZIONI:

L'area DOC Lessini Durello ha un'ampiezza di 500 ettari e copre esclusivamente una zona collinare compresa tra i 250 m e 550 m di altitudine sul livello del mare.

Durello è il nome del vino prodotto in questa zona e deriva dal nome del vitigno "Durella".

In italiano "Durella" significa "duro" e "forte" perché quest'uva locale è dotata di un altissimo livello di acidità naturale.

Per questo motivo quasi il 90% di quest'uva è utilizzato per produrre una versione frizzante.

L'uva Durella presenta un bouquet molto particolare e caratteristico (in particolare aromi di pompelmo, cedro e mandarini) e tipiche note minerali a causa dell'origine vulcanica del suolo.

I monti Lessini (chiamati anche "Lessinia") costituiscono una grande area montana (circa 20000 ettari) tra le provincie di Verona e Vicenza.

Come è già stato affermato, la zona di produzione è solo una piccola parte dell'intera Lessinia (dove il microclima consente di coltivare ottime qualità di vigneti).

L'area della Lessinia ha più di 50 milioni di anni.

In quest'area, dove esistevano diversi vulcani (molti dei quali sotto il livello del mare), a quel tempo c'erano foreste popolate da molti animali.

Esiste oggi un museo con grande numero di fossili (pesci primordiali, conchiglie, rettili, ma anche piante, foglie, ecc.) che risalgono a quel periodo.

L'origine della parola "Lessinia" è molto incerta, probabilmente deriva da un termine locale che significa "i picchi" (della montagna).