



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



LESSINI DURELLO

CLASSIFICAZIONE. Monti Lessini D.O.C., Brut spumante.

UVAGGIO. 100% Durella.

VIGNETI. Vino ottenuto dall'uva Durella, un'antica varietà autoctona cresciuta nell'area della Lessinia, la maggior parte dei vigneti sono nell'alta collina esposti al sole nel lato sud. Suolo di origine vulcanica.

VINIFICAZIONE. Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in autoclavi d'acciaio a una temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene a bassa temperatura nella autoclavi d'acciaio con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 12%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 6.6 grammi per litro.

ZUCCHERI RESIDUI. 11 grammi per litro.

ESTRATTO SECCO TOTALE. 32 grammi per litro.

pH. 3.10.

COLORE. Giallo chiaro paglierino.

AROMA. Delicato con note di frutta bianca.

GUSTO. Fresco, piacevole, armonioso con un buon e persistente perlage.

ABBINAMENTI. Eccellente come aperitivo o accompagnato a tutti i tipi di carne. Perfetto con lo stoccafisso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO. Servire a 5 - 7 °C.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13