ANTICHE TERRE®
VENETE

Lessini Durello

Classificazione
Vino Lessini Durello Spumante Brut D.O.C.

Regione
Veneto, Italia.

Uvaggio
Durella.

Raccolta
Vendemmia effettuata generalmente dalla prima settimana di Settembre.

Vinificazione
Le uve vengono pressate e quindi separate dalle parti solide e fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C. Successivamente si ha una seconda fermentazione all'interno di autoclavi, secondo il metodo Charmat.

Invecchiamento
Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in autoclave.

Contenuto Alcolico Totale
12 %

Durata
Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 3 anni.

Colore
Giallo paglierino tenue.

Aroma
Delicato con note di frutta bianca.

Gusto
Fresco, piacevole ed armonioso con un buon e persistente perlage.

Temperatura di Servizio
Da servire intorno ai 5-7°C

Abbinamenti
Eccellente come aperitivo o accompagnamento a piatti di pesce, finger-food e fritti leggeri.

Formato Bottiglia
0,750 L

www.anticheterrevenete.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115
MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD SOVEREIGNTY AND FORESTS