

AMEDEO



DENOMINAZIONE: Lessini Durello Riserva DOC

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Brut

UVAGGIO: 90% Durella 10% Garganega

ZONA di PRODUZIONE: località Brenton, nella zona collinare del comune di Roncà

TERRENI: di origine basaltica, ricchi di sostanze minerali

RACCOLTA: inizio settembre

RESA: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE: la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene posto in bottiglia con l'aggiunta di lieviti. Il dégorgement avviene dopo circa 42 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000 circa

ASPETTI ORGANOLETTICI: delicati sentori di crosta di croissant appena sfornato, con richiami a spezie e note di pesca bianca, accompagnati da una beva vigorosa e avvolgente, sorretta da un'acidità sferzante e cristallina

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo, ideale come vino a tutto pasto, ottimo con primi piatti, carni bianche, salumi, crostacei e frutti di mare

Grado alcolico: 12,5% circa

Temperatura di servizio: 7- 8°C

FORMATI BOTTIGLIE:



750 ml

1,5 lt

Ca' Rugate

Ca' Rugate



Appellation: Lessini Durello Riserva DOC

Type: Brut Méthode Champenoise Sparkling Wine

Blend: 90% Durella 10% Garganega

Production Zone: Brenton, from the hilly area in the municipality of Roncà

Soils: from volcanic rock origins, rich in mineral substances

Harvest: the beginning of September

Yield: 80 q.li/Ha

Vinification: fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. The following spring after the harvest, the wine is bottled with added yeasts. After 42 months, the wine is disgorged.

Bottle Production: around 10,000

Organoleptic Aspects: delicate notes of the crust of a croissant just out of the oven with hints of spices and a bit of white peach, powerful and enveloping, supported by a crystal clear and decisive acidity.

Food Pairing: excellent as a cocktail, ideal wine for all dishes, especially pasta or rice, white meat, cured meats, shellfish and seafood.

Alcohol: 12.5%

Service Temperature: 7- 8°C

BOTTLE SIZES:

750 ml, 1.5 lt

BEZEICHNUNG: Lessini Durello Riserva DOC

KLASSIFIKATION: Spumante Metodo Classico Brut ("Schaumwein" nach klassischem Verfahren)

REBSORTEN: 90% Durella 10% Garganega

ANBAUGEBIET: Ortschaft Brenton, auf den Hügeln der Gemeinde von Roncà

BODENBESCHAFFENHEIT: ursprünglich basalthaltiger Boden, reich an mineralischen Substanzen

WEINLESE: Anfang September

ERTRAG: 8000 kg Trauben / Hektar

WEINBEREITUNG: Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks vergoren. Im auf die Weinlese folgenden Frühling wird der Wein in die Flasche gefüllt unter Zugabe von Hefe. Das Degorgieren erfolgt nach ca. 42 Monaten.

ANZAHL ERZEUGTER FLASCHEN: 10.000 rund

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Leichter Geschmack nach frisch gebackenen Croissants mit würziger Note und zarten Anklängen an weißen Pfirsich. Am Gaumen erweist er sich kräftig und rund mit klarer und entschiedener Säure.

SERVIERVORSCHLAG: Gut geeignet als Aperitif, paßt zu allen Speisen, besonders gut zu ersten Gängen, hellem Fleisch, Wurstwaren, Gerichten mit Schalentieren und Meeresfrüchten

Alkoholgehalt: ca. 12,5 %

Empfohlene Trinktemperatur: 7/8°C

ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:

750 ml, 1.5 lt

