

SPUMANTE LESSINI DURELLO



VITIGNI

100% Durella

VINIFICAZIONE E NOTE ORGANOLETTICHE

Vinificazione in bianco con prima fermentazione in acciaio inox. Presa di spuma a basse temperature in autoclave secondo il metodo Charmat. Giallo paglierino dal perlage persistente, con delicato bouquet di sentori marini e frutta bianca; una mineralità con finale lungo e appagante.

GASTRONOMIA

Ideale come aperitivo e con i primi piatti di pesce. Si accompagna egregiamente con il tradizionale “Baccalà alla vicentina”