

## 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"

---

**Quinto di Valpantena**

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b  
Telefono +39.045.550032

**San Giovanni Lupatoto**

Via Garofoli, 177/a  
Telefono +39.045.545488

**Verona - Borgo Milano**

Viale Manzoni, 11  
Telefono +39.045.8186086

**Almè (Bergamo)**

Via Ca' del Fabbro, 17/19  
Telefono +39. 035.542443

**Buttapietra**

Via Provinciale Sud, 2  
Telefono +39. 045.4856538

**Lazise**

Via A. Della Scala, 10  
Telefono +39.045. 6470137