



FRANCHETTO

Metodo Classico Lessini Durello DOC Spumante

COMUNE

Vestenanova – Verona, Italia

ALTITUDINE VIGNETO

550-600 m.s.l.m.

SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

> 20 anni

UVE IMPIEGATE

Durella

EPOCA

Metà settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, cui segue la rifermentazione in bottiglia che si protrae per 36 mesi. Dopo il degorgio il vino riposa in bottiglia per altri 4-5 mesi.

ANALISI

Il naso, aperto ed espressivo, offre aromi di frutta e pane. I profumi ricordano le mandorle e i fiori (biancospino, acacia). La sensazione minerale di pietra focaia è un carattere distintivo della forza dei suoli vulcanici su cui sono piantate le viti. Presenta una bollicina setosa, netta e per niente graffiante. In bocca si ritrovano note di pane e sentori di lievito, accompagnati da una bella struttura alcolica e aromatica. Al retrogusto permane una sensazione piacevole di mandorla dolce.

ABBINAMENTI

Il Lessini Durello è un vino poliedrico, ci accompagna infatti dall'aperitivo fino al dolce. Particolarmente indicato con baccalà e piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi stagionati come il Monte Veronese. Piacevole da meditazione e accompagnato dal dolce calore delle emozioni.

TEMPERATURA

6 - 7°C

NELLA CARTA DEI VINI

"Metodo Classico" Lessini Durello DOC Spumante Brut – Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com