



FRANCHETTO

Metodo Classico Riserva 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 almeno **48 mesi**. Dopo il degorgio il vino riposa in bottiglia per altri 4-5 mesi.

ANALISI

Dorato, percorso da perlage continuo e finissimo che dona al calice particolare lucentezza. Sprigiona intense note di frutta matura e a guscio, incalzate da pasta frolla, camomilla e ginestra, per chiudere con sensazioni di gesso e pietra focaia. Al palato l'iniziale incedere morbido è presto reso stuzzicante dall'ingente dote di bollicine. E' dotato di ricca di sapidità, che tratteggia una lunga persistenza scandita da frutta secca e riverberi minerali di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi stagionati e piatti a base di pesce importanti. Grazie al suo grande carattere è perfetto da meditazione, accompagnato dal dolce calore delle emozioni.

TEMPERATURA

6 – 7 °C

NELLA CARTA DEI VINI

“Metodo Classico Riserva” Lessini Durello DOC Spumante Brut –Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com