



FRANCHETTO

Borgoletto 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

> 35 anni

UVE IMPIEGATE

Durella

EPOCA

Metà settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, cui segue la rifermentazione in autoclave che si protrae per 5/6 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per altri 4 mesi.

ANALISI

Il corpo pieno compendia in maniera positiva la forza acida strutturale tipica dell'uva Durella. Giallo paglierino con riflessi verdolini presenta un perlage fine e persistente con numerose bollicine. Al naso esprime un intenso profumo di fiori, frutta a polpa bianca e lime. La sensazione minerale di pietra focaia è un carattere distintivo della forza dei suoli vulcanici su cui sono piantate le viti! Al palato presenta una bollicina setosa, netta e per niente graffiante. La freschezza e la sapidità sono incessanti al palato e mediate da una bella struttura alcolica e aromatica. Il retrogusto permane a lungo e rivela note agrumate e di mandorla dolce.

ABBINAMENTI

Il Lessini Durello è un vino poliedrico, ci accompagna infatti dall'aperitivo fino al dolce. Borgoletto è particolarmente indicato per un aperitivo con sopressa, formaggio Monte Veronese mezzano e pan biscotto, la nostra tipica "merenda del contadino". Molto indicato anche in abbinamento a finger food sfiziosi.

TEMPERATURA

6-7°C

NELLA CARTA DEI VINI

"Borgoletto" Lessini Durello DOC Spumante Brut – Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com