



# 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

> 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 bottiglia che si protrae per almeno 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 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



il

Franchetto soc. agr.

[www.cantinafranchetto.com](http://www.cantinafranchetto.com) [info@cantinafranchetto.com](mailto:info@cantinafranchetto.com)