



FRANCHETTO

Metodo Classico Riserva Lessini Durello DOC Spumante – dosaggio zero

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

Seconda metà di settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, cui segue la rifermentazione in bottiglia che si protrae per almeno **60 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 è stuzzicante, dotato di una bella sapidità che tratteggia una lunga persistenza scandita da frutta matura, mandorla tostata e riverberi minerali di grande piacevolezza, testimoni della terra d'origine.

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 dosaggio zero –Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com