

# LESSINI DURELLO

## DOC METODO CLASSICO

Questo vino è ottenuto da un'uva autoctona Veronese. Proviene da un vecchio vigneto di Santa Margherita, nel cuore della zona vulcanica sul fianco del monte Calvarina.

Dopo la normale vinificazione, viene spumantizzato con metodo classico tradizionale, ottenendo un prodotto fine ed armonico che esprime tutte le caratteristiche dell'uva e del territorio.

This wine is obtained from a veronese grape. It comes from an old vineyard of Santa Margherita, in the heart of the volcanic area of the foothills of Monte Calvarina. After a normal wine-making, a second fermentation with the classical traditional method, is carried out, obtaining an elegant and harmonic product, which expresses all the characteristics of the grapes and of the territory.



**CORTE MOSCHINA**  
VITICOLTORI IN RONCÀ

Roncà, Verona. Italy | [www.cortemoschina.it](http://www.cortemoschina.it)

**UVAGGIO:** DURELLA

**ZONA DI PRODUZIONE:** ZONA COLLINARE DI RONCÀ'

**TERRENO:** RICCO DI SCHELETRO, PREVALENTEMENTE BASALTICO

**VENDEMMIA:** A MANO, INIZIO SETTEMBRE

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 20 GIORNI IN ACCIAIO

**PRESA DI SPUMA:** METODO CLASSICO

**AFFINAMENTO:** 36 MESI SUI LIEVITI

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO

**PROFUMO:** INTENSO CON SPICcate NOTE FLOREALI, E DI FRUTTA BIANCA

**SAPORE:** BOLLICINA FINE, EQUILIBRATO CON FINALE SAPIDO

**GRADO ALCOLICO:** 12,50 %

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**APERITIVO, PRIMI PIATTI, PESCE, FORMAGGI E SALUMI VENETI, DOLCI

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8°C

**FORMATI BOTTIGLIA:** 750 ML, 1500 ML, 3000ML

**GRAPE VARIETIES:** DURELLA

**AREA OF PRODUCTION:** HILLS OF RONCÀ'

**SOIL:** VOLCANIC

**HARVEST TIME:** HAND-PICKED BEGINNING OF SEPTEMBER IN SMALL CASES

**ALCOHOLIC FERMENTATION:** 20 DAYS IN STAINLESS STEEL TANKS

**SECOND FERMENTATION:** CLASSICAL METHOD

**REFINING:** 36 MONTHS IN BOTTLES WITH THE YEAST

**COLOUR:** STRAW YELLOW

**SCENT:** : INTENSE WITH STRONG NOTES OF FLOWERS AND CITRUS FRUITS

**FLAVOUR:** BALANCED AND WELL-FLAVOURED WITH LONG LASTING BUBBLES

**ALCOHOL CONTENT:** 12.50%

**GASTRONOMIC PLATES:** APERITIF, FISH AND WITH TRADITIONAL VERONESE PLATES. PERFECT WITH SORPRESSA SALAME AND MONTE VERONESE CHEESE AND CAKES

**TEMPERATURE TO BE SERVED:** 6 - 8°C

**BOTTLE SIZE:** 750 ML, 1500ML, 3000ML