

LESSINI DURELLO DOC RISERVA 60

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

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: 60 MESI SUI LIEVITI

COLORE: GIALLO PAGLIERINO INTENSO

PROFUMO: INTENSO CON SPICcate NOTE FLOREALI, E DI FRUTTA MATURA

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,

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: 60 MONTHS IN BOTTLES WITH THE YEAST

COLOUR: INTENSE 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.