

MONTI LESSINI DOC CUVÉE SERAFINO

Metodo Classico





MONTI LESSINI

Cuvée
Serafino



Nome

Monti Lessini Metodo Classico Cuvée Serafino

Classificazione del vino

DOC Monti Lessini

Varietà/Uvaggio

Durella 100%

Comune di Produzione

Santa Margherita di Ronca

Bottiglie prodotte

6600 - 100 Magnum - 50 bottiglie (3 lt)



Il vigneto

Nome - La Bustiera

Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica

Esposizione - sud

Altimetria - Collina 380 mt slm

Densità di impianto - 4.000 viti/ ha

Sistema di allevamento - Pergola vicentina aperta

Carico di gemme - 18 per pianta

Resa per ettaro - 100 quintali

Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia



Ottobre

Vinificazione

Breve descrizione: pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati; presa di spuma con metodo classico con affinamento sui lieviti per 80 mesi in bottiglia.

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 10° - 12° C

Durata della macerazione -

Durata della fermentazione - 30 gg

Periodo di Maturazione - 80 mesi in bottiglia

Epoca di tiraggio - Estate dell'anno successivo alla vendemmia

Sboccatura - dopo 80 mesi - pas dosé nature



Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino, con perlage fine, di eccezionale eleganza, pienezza e persistenza

Sentori di: glicine, ginestra, lieviti, pesca bianca, piccola pasticceria e agrumi.

Note evolutive di miele e mentuccia.

Sapore deciso, armonico, energetico, con una grande acidità e ottima sapidità.

Capacità di invecchiamento

12-15 anni



Gastronomia

Eccellente spumante da aperitivo, ottimo anche a tutto pasto e abbinato a crostacei, aragosta, salmone affumicato e pesce di mare, baccalà alla vicentina, risotto alle erbe spontanee e crespelle agli asparagi.



Servizio

Temperatura - 8° - 10° C.; stappare al momento del servizio



Formati disponibili



0,75 lt



1,5 lt



3 lt