

MONTI LESSINI DOC RISERVA PAS DOSÉ Metodo Classico





M O N T I L E S S I N I

Classic
Method
Riserva
Pas Dosé



Nome

Monti Lessini Metodo Classico

Classificazione del vino

Monti Lessini DOC

Varietà/Uvaggio

Durella 100%

Comune di Produzione

Santa Margherita di Ronca

Bottiglie prodotte

13.000 - 200 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 40 mesi in bottiglia.

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 10° - 12° C

Durata della macerazione -

Durata della fermentazione - 30 gg

Periodo di Maturazione - 40 mesi in bottiglia

Epoca di imbottigliamento - Primavera dell'anno successivo alla vendemmia

Sboccatura - dopo 40 mesi - pas dosé nature



Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente

Sentori di: glicine, ginestra, lieviti, pesca bianca

Sapore pieno, armonico e persistente con una buona nota di sapidità

Capacità di invecchiamento

10-12 anni



Gastronomia

Eccellente spumante da aperitivo, ottimo anche a tutto pasto e abbinato a crostacei e frutti di mare.



Servizio

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



Formati disponibili



0,75 lt 1,5 lt 3 lt