



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978



nostrum

Lessini Durello Metodo Classico Doc

Uva

Durella 100%.

Vigneto

Spianata, anno d'impianto 1975.
Propagazione per talea di una vecchia varietà trovata ad Agugliana.

Terreno

Collinare di origine vulcanica con tufo e basalto.
Altitudine: 250 m /slm.

Vendemmia

Rigorosamente manuale con accurata selezione in vigna nel mese di settembre.

Vinificazione

L'uva viene pressata intera vinificando separatamente le diverse particelle di vigneto che vengono sapientemente assemblate a Gennaio. La base spumante matura in acciaio sui lieviti con periodici bâtonnage fino alla presa di spuma che avviene a tarda primavera. Le bottiglie vengono accatastate in un locale interrato e vi rimangono 36 mesi. Remuage manuale con cesti esagonali (brevetto di Renato Cecchin del 1989). Dopo la sboccatura segue un periodo di riposo di alcuni mesi.

Note di degustazione

Al naso pan brioche, nocciola tostata e note sulfuree.
Al palato la bollicina è delicata e il gioco tra sapidità e freschezza lo rende unico e affascinante.

Abbinamenti

Ottimo con pesce e crostacei sia crudi che cotti. Tartare di carne e salumi raffinati. Dall'antipasto a tutto pasto.

Bottiglie prodotte

12.000 da 750ml
300 Magnum
