



CASA CECCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1978



pietralava

Veneto igt Durello

Uva

Durella 100%.

Vigneto

Gualiva, anno d'impianto 2013 con esposizione Sud-Est a 250 m/slm.

Terreno

Collinare di origine vulcanica con pietre di basalto e tufo.

Sistema di allevamento

Pergola vicentina unilaterale alternata.

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione dei migliori grappoli a piena maturazione.

Vinificazione

Le uve vengono in parte diraspate e macerate il pressa per 18 ore e in parte pigiate intere. Fermenta e affina in acciaio sui lieviti dove rimane fino a tarda primavera.

Affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso al consumo.

Note di degustazione

Profumi delicati di mela cotogna e agrumi.

In bocca la sua acidità diventa sale donando tensione e grinta ma anche pienezza al sorso. Vino estremamente sapido, autentica espressione dell'uva Durella.

Abbinamenti

Piatti a base di pesci grassi come il salmone e l'anguilla .

Pesce azzurro alla griglia (sgombro, sardine) , pesce di Lago e di fiume (Trota Iridea della valle del Chiampo).

Abbina egregiamente il bacalà alla vicentina. Ottimo anche con piatti a base di carne di maiale della tradizione vicentina e veronese.

Bottiglie prodotte

5.000 da 750ml
