



MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR

LESSINI DURELLO SPUMANTE METODO MARTINOTTI



Lessini Durello DOC, uno spumante metodo Martinotti unico dal colore giallo con riflessi verdognoli e perlage fine e cremoso che donano stile ed eleganza. Al naso si presenta con note agrumate e di mela verde. Il sapore è ricco di mineralità e freschezza con una sapidità che concede una persistenza gustativa prolungata. Tutto questo gli viene donato grazie ad un terreno "geniale" di origine vulcanobasaltica tendente ad un ph acido posto a 200 m.s.l.m., connubio perfetto per questa varietà d'uva ed una grande attenzione in fase di preparazione e vinificazione. Durante la potatura invernale vengono lasciati 2 tralci a vite, con 6-7 gemme l'uno per far sfogare la vigoria delle piante. La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e l'uva posta in cassette. L'uva viene lasciata riposare una notte nelle cassette, successivamente diraspata e dopo una breve macerazione con temperatura controllata, viene pressata. La fermentazione avviene a 15°C in piccole vasche d'acciaio e con un breve affinamento sulle fecce di fermentazione (Batonnage).

CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE	San Giovanni Ilarione (VR)
LAVORAZIONE SU VIGNETO	lotta integrata
TERRENO	vulcano-basaltico tendente ad un ph acido posto a 200 m.s.l.m.
CLASSIFICAZIONE	d.o.c.
UVAGGIO	100% durella
PERIODO DI VENDEMMIA	metà Ottobre
GRADO ALCOLICO	12% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-8°C



AZ.AGR. MARCAZZAN FABIO - VIALE DEL LAVORO, 10 - 37035 SAN GIOVANNI ILARIONE
TEL. +39 392 5215641 - MAIL: INFO@CANTINAMARCAZZAN.IT - WWW.CANTINAMARCAZZAN.IT