



## MONTE ALBA

LESSINI DURELLO

Denominazione Origine Controllata

SPUMANTE BRUT

**È il vino ottenuto con metodo Charmat da uve di un vitigno autoctono e antichissimo coltivato nella Lessinia in vigneti posizionati per la maggior parte in alta collina.**

**VITIGNI:**

100% DURELLA

**TECNICHE PRODUTTIVE:**

Tutto in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione e affinamento in autoclave con durata minima di sei mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: Giallo paglierino.

Perlage: Fine e persistente.

Profumo: Delicato con sentori marini e di frutta bianca.

Sapore: Fresco con note minerali e finale lungo e appagante.

Grado alcolico: 12,5%

**SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:**

Ideale come aperitivo. Per le sue caratteristiche si abbina con il pesce ai ferri e fritto. Si accompagna egregiamente al "baccalà alla vicentina".

Temperatura di servizio: 8-10°C.

**FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia da 750 ml.