



FRANCHETTO

Borgoletto Lessini Durello DOC Spumante

COMUNE

Vestenanova – Verona, Italia

ALTITUDINE VIGNETO

550 - 600 m.s.l.m.

SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

> 20 anni

UVE IMPIEGATE

Durella

EPOCA

Metà settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, cui segue la rifermentazione in autoclave che si protrae per 4 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per altri 4/5 mesi.

ANALISI

Il suo valore estrattivo compendia in maniera positiva la forza acida strutturale tipica dell'uva Durella. Il colore è giallo paglierino con riflessi leggermente verdolini soprattutto nel primo periodo dopo l'imbottigliamento. Poi si uniforma con caratteristiche di giallo intenso. Il perlage è persistente con bollicine fini e numerose. Al naso esprime un intenso profumo di fiori e frutta a polpa bianca. La sensazione minerale di pietra focaia è un carattere distintivo della forza dei suoli vulcanici su cui sono piantate le viti! Al palato presenta una bollicina setosa, netta e per niente graffiante. La freschezza del prodotto è incessante al palato e mediata da una bella struttura alcolica e aromatica. Al retrogusto permane una sensazione agrumata con una piacevole mandorla dolce.

ABBINAMENTI

Il Lessini Durello è un vino poliedrico, ci accompagna infatti dall'aperitivo fino al dolce. Particolarmente indicato con sopressa, Monte Veronese e pan biscotto. Ottimo con formaggi stagionati come il Monte Veronese. Piacevole da meditazione e accompagnato dal dolce calore delle emozioni.

TEMPERATURA

6-7°C

NELLA CARTA DEI VINI

"Borgoletto" Lessini Durello DOC Spumante Brut – Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com