



TORRE DEI VESCOVI
LESSINI DURELLO BRUT
Monti Lessini Durello Spumante DOC

Zona di Produzione: Zona di alta collina in Lessinia (VR-VI), esposizione a sud

Suolo: origine vulcanica

Uvaggio: Durella 100%

Gr. Alcolico: 12% vol.

Metodo di Produzione: la prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in basse temperature in autoclave. Spumantizzazione con Metodo Charmat

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino tenue

Perlage: fine e persistente

Olfatto: bouquet delicato con note marine e di frutta bianca

Gusto: sapore fresco, piacevole, armonico

Consigli: temperatura di servizio tra 5°-7° C

Abbinamento: ottimo come aperitivo o come vino da tutto pasto. Perfetto con il baccalà alla vicentina



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it