

Lessini Durello Spumante Riserva Metodo Classico Doc SETTECENTO33



Settecento³³



 *Uve* Durella 100%

 *Vinificazione e affinamento*

Affinamento in acciaio fino al tiraggio, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 36 mesi

 *Colore*

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente

 *Profumo*

Al naso le note vegetali di melissa e salvia si fondono armonicamente con stuzzicanti sensazioni fruttate di lime e bergamotto.

 *Sapore*

In bocca si presenta fresco, morbido e cremoso, con un'interessante mineralità. Il finale è piacevolmente persistente.

% Alcool 12,5%

 *Temperatura di Servizio* 8-10°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI



90 PUNTI
5 STAR WINES
THE BOOK
2018



4
BIBENDA (A.I.S.)
2018



86 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2018



88 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2018
LUCA MARONI



+
GUIDA AIS
VINETA2018