

Lessini Durello  
Spumante Riserva Metodo Classico Doc  
SETTECENTO33



Settecento<sup>33</sup>



 *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



GUIDA AIS  
VINETIA  
2019



SPARKLE BERE  
SPUMANTE  
2019



**87 PUNTI**  
I VINI DI  
VERONELLI  
2019