



TONELLO



## DURELLO TONELLO

***Siamo molto orgogliosi di questo vino. Abbiamo cominciato con il metodo classico già nel 2007, e dopo tutti questi anni abbiamo avuto la conferma di quale sia la vera vocazione del Durello. 36 mesi di sosta sui lieviti, permettono al vino di evolvere e mantenere una piacevole freschezza anche negli anni, carattere tipico dell'acidità del Lessini Durello.***

### VARIETÀ

Vinificazione in purezza di uva Durella coltivata in località Molinetto di Montecchio Maggiore

### VENDEMMIA

Raccolta della base spumante verso fine settembre

### VINIFICAZIONE

Con la pressatura soffice dell'uva si ottiene il mosto, che, diventato limpido per sedimentazione a bassa temperatura viene inoculato con lieviti selezionati.

Attua così una fermentazione lenta a basse temperature che ne valorizza i sapori e i profumi

### IMBOTTIGLIAMENTO

Nel vino base ottenuto nell'aprile dell'anno successivo vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati.

Una volta imbottigliato inizierà una lenta fermentazione in ambiente controllato dove vi rimarrà per 3 anni. Nell'anno in cui vengono degustate le bottiglie, vengono poste a testa in giù in appositi cavalletti e mosse quotidianamente per permettere con la sboccatura l'eliminazione del feccino prodotto durante la fermentazione

### CARATTERISTICHE

Giallo paglierino chiaro, perlage finissimo persistente, spuma cremosa, con profumi di lievito e frutta. Presenta una bassissima percentuale di solfiti.

Titolo alcolometrico: 12,00 % vol.

Acidità totale: 8,00 g/l

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, perfetto con crostacei, pesce in genere ed in particolare con il Baccalà alla Vicentina. Dà un tocco particolare ad ogni occasione di festa. Si consiglia di servirlo a 6-8 °C

## LIMITED EDITION

***Questo vino nasce da un errore: 2 anni fa, al momento della sboccatura, sono state dimenticate circa 600 bottiglie, pensando che fosse un vino ancora non pronto da sboccare.***

***Quando poi è stato il momento della nuova sboccatura, nella fase di campionamento delle bottiglie è stato scoperto il vino dimenticato.***

***Che sorpresa: cinque anni nei lieviti. Questo è il motivo della Limited Edition. Forse si può dire che questo vino è fatto da solo .... il nostro unico compito è stato trovarlo e amarlo dal primo sorso.***

### VARIETÀ

Vinificazione di uve Durella 100%, coltivate in Località Molinetto di Montecchio Maggiore

### VENDEMMIA

Raccolta della base spumante verso fine settembre

### VINIFICAZIONE

Con la pressatura soffice dell'uva si ottiene il mosto, che, diventato limpido per sedimentazione a bassa temperatura viene inoculato con lieviti selezionati.

Attua così una fermentazione lenta a basse temperature che ne valorizza i sapori e i profumi

### IMBOTTIGLIAMENTO

Nel vino base ottenuto nell'aprile dell'anno successivo vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati.

Una volta imbottigliato inizierà una lenta fermentazione in ambiente controllato dove vi rimarrà per 5 anni. Nell'anno in cui vengono degustate le bottiglie, vengono poste a testa in giù in appositi cavalletti e mosse quotidianamente per permettere con la sboccatura l'eliminazione del feccino prodotto durante la fermentazione

### CARATTERISTICHE

Giallo paglierino tendente al dorato, perlage fine e persistente, al naso crosta di pane, vaniglia e frutta matura. Presenta una bassissima percentuale di solfiti.

Titolo alcolometrico: 12,00 % vol.

Acidità totale: 8,00 g/l

### ABBINAMENTI

Carni bianche, pesce fritto o alla griglia, frutti di mare, primi piatti (pasta o risotto di verdure) dà un tocco speciale a qualsiasi festa. Va servito a 6-8 °C



LESSINI DURELLO  
METODO CLASSICO



LESSINI DURELLO  
METODO CLASSICO  
SPECIAL EDITION 60 MESI



CANTINA TONELLO Società Agricola Semplice  
Via Corcironda, 6 36050 Montorso Vicentino (VI)

Tel/Fax +39 0444 686205 | E-mail info@vintonello.com | Facebook vintonello | www.vintonello.com