

Lymo

Terroir vulcanico di Gambellara

Indicazione Geografica Tipica

Caratteristiche Tecniche

Zona Colline di Gambellara, Vicenza

Vitigno 100% Durella

Raccolta 2ª settimana di settembre

Alcool 11,5% vol.

Clima Temperato

Terreno Basaltico/Vulcanico

Altitudine 200 m

Resa 80 q/ha

Forma di allevamento Pergola

Produzione annua 3000 bottiglie

Servizio 7-9°C

Colore Giallo chiaro con riflessi

Olfatto

Fresco al naso con sentori di agrumi a polpa gialla, note di pera e mela verde. Un bouquet fresco e intrigante che esalta la mineralità dei terreni basaltici su cui cresce la Durella.

Sapore

Fresco al palato con una struttura tannica leggera che esalta una vivace sapidità garantendo una facile beva. Le bollicine, fini e cremose, si mescolano a una spiccata acidità minerale donando sensazioni di buccia di cedro, agrumi e fiori bianchi.

Vinificazione

Selezione e raccolta manuale delle uve e messa a dimora a freddo. Pressatura soffice e divisione della pressata raccogliendo solo il mosto fiore. Fermentazione in acciaio. Successiva maturazione in acciaio con battonage cadenzati. Rifermentazione con mosto di uva Durella. Affinamento in bottiglia prima della vendita.

