



Le Macine
MONTI LESSINI DOC
SPUMANTE PAS DOSÉ - METODO CLASSICO

MONTI LESSINI DOC
SPUMANTE PAS DOSÉ - METODO CLASSICO
“LE MACINE”

Varietà: 100% Durella

Denominazione: Monti Lessini D.O.C. Pas Dosé,
Champenoise Method

Provenienza: vino ottenuto da uva Durella, antico vitigno autoctono coltivato nella Lessinia, in vigneti posizionati per la maggior parte in terreni di alta collina con esposizione a sud e dal suolo di origine vulcanica

Vinificazione: spumante ottenuto dalla seconda fermentazione che avviene in bottiglia (Metodo Classico) secondo l'antica tradizione francese. Dopo una prima fermentazione in autoclave, il vino viene travasato in bottiglie e messo a riposo con i lieviti per almeno 36 mesi. Dopo la fase di affinamento, le bottiglie vengono sottoposte a remuage a mano e degorgement (sboccatura).

Dati analitici:

Alc: 12.50% vol.

Acidità totale: 6.20 g/l

Zuccheri residui: 1.5 g/l

Estratto secco totale: 31 g/l

Ph: 3.10

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
- Perlage: fine e persistente
- Bouquet: note di miele, fiori d'acacia e biancospino, pane tostato, pietra focaia
- Sapore: secco, armonico, buona struttura e acidità bilanciata

Abbinamenti: particolarmente adatto a piatti a base di pesce, baccalà, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: servire a 6°-8°C.



Vitevis > Colli Vicentini



Le Macine
MONTI LESSINI DOC
SPUMANTE PAS DOSÉ - METODO CLASSICO

MONTI LESSINI DOC
SPUMANTE PAS DOSÉ - METODO CLASSICO
“LE MACINE”

Variety: 100% Durella

Appellation: Monti Lessini D.O.C. Pas Dosé
Champenoise Method

Origin: wine obtained from Durella grapes, an ancient native variety cultivated in the Lessinia area, in vineyards mainly located on high hillsides with southern exposure and volcanic-origin soils.

Vinification: sparkling wine produced through a second fermentation in the bottle (Traditional Method), following the ancient French tradition. After an initial fermentation in tank, the wine is transferred into bottles and left to rest on its lees for at least 36 months. After the ageing period, the bottles undergo manual remuage and disgorgement.

Analytical data:

Alc: 12.50% vol.

Total acidity: 6.20 g/l

Residual sugars: 1,5 g/l

Total dry extract: 31 g/l

pH: 3.10

Organoleptic characteristics:

- Colour: straw yellow with golden highlights
- Perlage: fine and persistent
- Bouquet: notes of honey, acacia and hawthorn flowers, toasted bread, flint
- Taste: dry, harmonious, good structure and balanced acidity

Food pairings: particularly suitable with fish-based dishes, salt cod, white meats and medium-aged cheeses.

Serving temperature: serve at 6°–8°C.

