

LEON



Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

Vitigni

100% Durella

Terreno

Vulcanico, ricco di tufo e basalto – 300 m. s.l.m.

Vinificazione

Le uve, raccolte manualmente ed in cassetta, vengono pressate sofficientemente. Il vino rimane a contatto dei propri lieviti fino a primavera. Il tiraggio avviene previa aggiunta di una quota parte di vino di annate precedenti. L'affinamento in bottiglia è di 36 mesi.

Degustazione

Il colore è giallo paglierino brillante. All'olfatto si esprime con note minerali e cremose unite a freschi sentori floreali. Alla degustazione il vino è fragrante e sostenuto da grande freschezza e sapidità che lo rendono particolarmente elegante.