



LEON

Zona di produzione e suolo

Zona Doc Monti Lessini - Veneto

Versante vulcanico della Valle d'Agno - 380 m.s.l.m.

Vitigni

100% Durella

Vinificazione

Leon Metodo Classico - Pas Dosé è ottenuto da uve raccolte manualmente in cassetta e direttamente pressate. Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto dei propri lieviti fino a primavera, momento in cui avviene la seconda fermentazione in bottiglia con la presa di spuma. La sosta sui lieviti è di 42 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.