

in Sintesi

Ecco uno spumante “sui generis”: ricavato da un antico vitigno autoctono veneto, vinificato con il metodo classico e affinato sui lieviti per almeno 60 mesi prima della messa in commercio.

Il risultato ottenuto dal produttore, principale promotore della valorizzazione della DOC Lessini, è di grande originalità ed interesse, sia per profilo aromatico che per struttura gustativa. **Buona degustazione!**

IN SHORT

Durello Spumante is a sparkling wine obtained from an ancient venetian variety, vinified according to the methode champenoise and aged on the fine lees for at least 5 years before the degorgement.

Marcato's aim, as one of the most important ambassadors of the Durello Spumante, is not only to elevate the DOC Lessini to its highest level, but also to create a wine of great originality. Enjoy it!

IL VINO



VISTA Il colore è giallo dorato limpido e lucente, fittamente attraversato da un perlage fine e continuo.

OLFATTO Il suo profumo è intenso, con toni dolci e maturi di banana

e pesca, rafforzati da un lieve ricordo di vaniglia e da sottili note di mandorla amara.

GUSTO Con il calore della bocca, il vino sviluppa un tatto soffice e cremoso, seguito dal gusto dolce della banana mista ad un ricordo amarognolo di mandorla e ad una lieve nota vegetale. L'acidità riporta freschezza al palato, con persistenti accenni alla scorza d'arancia.

THE WINE

The wine shows a brilliant straw yellow and a fine, persistent perlage.

Intense sweet ripe peach and apricot fruit, with a touch of vanilla pod and almond.

Ripe white fruits as well as apple and citrus notes, followed by almond. A refreshing acidity leads to a complex finish with notes of orange peel.

A TAVOLA

ABBINAMENTI Ottimo per gli aperitivi, può anche essere servito a tavola, su primi piatti con salse di pesce o verdure. Potrete anche spingervi sui secondi piatti di pesce fritto o cotto al forno e anche sulle carni bianche, se non troppo speziate.

SERVIZIO Stappare con delicatezza la bottiglia e servirlo in calici a tulipano non troppo capienti. Durante il servizio, tenere la bottiglia nel secchiello del ghiaccio.

CONSERVAZIONE A questo stadio di maturazione il vino è pronto da bere e non necessita di ulteriore periodo di invecchiamento.

AT THE TABLE

Perfect as a stylish aperitif, this wine will prove a great match with a wide range of fish and vegetable based dishes, as well as with delicate white meats.

Gently open the bottle and serve in flutes and keep the bottle chilled in an ice bucket.

This wine is ready to be enjoyed now, but will continue to improve by cellaring it on its side in a dark, humid and cool place for up to 2 or 3 years.

IL VITIGNO

DURELLA

ORIGINI STORICHE

Le prime testimonianze della presenza di questo vitigno in territorio “Lessino” sono di origine fossile e risalgono all'epoca preistorica, mentre i primi documenti scritti sono del 1800. Il suo nome si riferisce all'elevato spessore della buccia.

DIFFUSIONE La sua coltivazione è diffusa soprattutto nel Veneto, nelle province di Vicenza e Verona.

THE VARIETY

DURELLA The first written documents recording the presence of the Durella grape variety in the Lessini region go back to the 18th century, but it has been indigenous to the region for many centuries prior. The grape variety's name is a direct reference to its skin, which is thick.

Durella is autoctonous to the Veneto region, in particular the provinces of Verona and Vicenza.



IL TERRITORIO

La DOC Lessini si trova sui verdi e soleggiati Monti Lessini e comprende una vasta zona di alta collina a cavallo tra le province di Verona e di Vicenza.

THE TERRITORY *The designated region or DOC of Lessini is set within the Lessini Hills, in the Provinces of Verona and Vicenza. The vineyards are planted on volcanic soils, which are rich in minerale and fossiles.*



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you
VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

www.vinoparlante.it

Scopri gli approfondimenti sul sito www.vinoparlante.it

vino
parlante



Lessini

Denominazione di Origine Controllata

DURELLO

Vino Spumante di Qualità

Il Durello Brut di Marcato è uno spumante unico, dai singoli profumi di frutta matura e mandorla tostata e dal tatto soffice e cremoso, perfetto come aperitivo o in abbinamento a pesce.

This Durello is a unique sparkling wine, with its peculiar flavours of ripe fruits and toasted almonds and its soft touch, perfect as aperitif or matched with fish.

Spumantizzato in questa bottiglia da:
Az. Ag. MARCATO Ronca ITALIA

Prodotto in Italia

CONTIENE SOLFITI / ENTHÄLT SULFITE / CONTAINS SULPHITES
CONTIENT SULFITES / CONTIENE SULFITOS

0,751e

12%vol

LA VINIFICAZIONE



Si tratta di una "Spumantizzazione con il metodo classico" realizzata con 85% di uve Durella e 15% di Pinot nero. Pressatura soffice e prima fermentazione alla temperatura controllata di 14-16°C.

Assemblaggio dei vini base (*cuvée*) e aggiunta del *liqueur de tirage*, soluzione a base di zucchero di canna e lieviti selezionati. Imbottigliamento nelle *champagnotte* sigillate con tappo a corona, accatastamento delle bottiglie in cantina sui cavalletti (*pupitres*) e affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi.

Verso la fine dell'affinamento, le bottiglie vengono ruotate giornalmente di 1/8 di giro (*rémuage*) ed inclinate gradualmente a testa in giù per favorire il deposito dei lieviti e delle fecce verso il tappo. Sboccatura (*dégorgement*) e rabbocco con la *liqueur d'expédition*, soluzione a base del medesimo vino e zucchero (dai 5 agli 8 g/l per un *Brut*).

Chiusura delle bottiglie con tappo a fungo di sughero

THE VINIFICATION *The wine, which is a blend of 85% Durello and 15% of Pinot Noir is vinified according to the methode champenoise. After a gentle pressing of the grapes, the juice is fermented at a cool 14-16C.*

The base wines are blended and filled in bottles, and a liqueur the tirage, consisting of sugar cane and yeast is added. This induces a second fermentation, after which the wine remains on the lees for at least 5 years. Through the process of riddling the bottle, the sediment of the lees is shaken into the bottle neck. The process of removing the sediment, called the degorgement, is followed by the addition of liqueur d'expédition, a mixture of wine and sugar, which is between 5 and 8 g/l for the Durello Brut. The bottle is corked with the typical mushroom shaped sparkling wine cork.



IL PRODUTTORE

L'azienda Marcato è situata a Ronca, in provincia di Verona, e annovera una superficie a vigneto di oltre 50 ettari di proprietà, ai quali si aggiungono ulteriori 25 ettari di vigneti appartenenti a coltivatori locali selezionati che lavorano per l'azienda. Il territorio è quello compreso fra Verona e Vicenza, dalla Vallata dell'Alpone ai Colli Berici.

Affondano in due secoli di storia le radici dell'azienda, fondata sul finire del 1800 da Francesco Marcato, che acquistò i primi 5 campi veronesi a Ronca. La sua grande passione per la vigna e per il buon vino fu poi proseguita dal figlio Giuseppe che, negli anni quaranta, iniziò a produrre e vinificare. Da allora, l'azienda si è progressivamente ampliata, giungendo a raccogliere circa 6.000 quintali d'uva per dare origine ai prodotti Doc delle zone

MARCATO

Soave Colli Scaligeri, Soave Classico, Monti Lessini Durello e Colli Berici, per una produzione complessiva che



Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it

si attesta sui 4.000 ettolitri di vino. Di pari passo è cresciuto anche il suo prestigio, anche grazie all'impegno profuso nella valorizzazione del Durello, vitigno dal quale l'azienda produce uno spumante metodo classico di assoluto riferimento nella sua categoria.

THE PRODUCER *The Marcato estate in Ronca is situated amidst the Soave and Berici hills in the province of Verona, North East Italy. The property consists of 50*



hectares, while a further 25 hectares are rented from a handful of selected growers.

The grape growing and wine making history of the Marcato Family dates back almost 200 years when at the end of the 18th century Francesco Marcato buys some 5 hectares of vines in Ronca. The passion for the grape was first passed on to his son, Giuseppe, who vinified the first Marcato wine, and since then has been handed over from one generation to the next, until the

estate reached its present size. The estate produces wines under the Soave Colli Scaligeri, Soave Classico, Lessini Durello and Colli Berici DOC, with a total production of 90.000 cases. With the quality of its range of wines so too grew the prestige of the estate to find its pinnacle in a sparkling wine made from the Durello grape using the laborious process of bottle fermentation according to the "methode champenoise".

Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it