

# EROICONIRICO

LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO PAS DOSÉ



Selva di Montebello (VI)



Spumante metodo classico pas dosé



100% Durella



Raccolta a mano a fine settembre



Diraspatura e raffreddamento immediato delle uve, seguito da pressatura soffice. Affinamento in acciaio di 6 mesi con bâtonnage ogni due giorni. Tiraggio del vino base in primavera.



Sosta sui lieviti di 30 mesi



Temperatura ideale: 6°C



12,5 %vol



**Abbinamento:** crostini con baccalà mantecato



**Note di degustazione:** di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso con note di pasticceria e frutta matura. In bocca, freschezza e sapidità sono bilanciate da piacevoli note agrumate.

## La storia dietro la bottiglia

*In tempi lontani vi era un guerriero dalla scorza dura, con uno sguardo penetrante che spesso confondeva chiunque cercasse di comprenderlo. Durante la sua vita aveva combattuto strenuamente, spesso incompreso dalla folla che non riusciva a percepire la complessità della sua essenza.*

*Nonostante la sua forza e il suo coraggio, si sentiva schiacciare sotto il peso della sua ruvida armatura. Avrebbe voluto mostrare la sua vera anima, ma la gente continuava a vederlo come un rozzo combattente, acido e irruento.*

*Dopo molte battaglie, il gigante sentì il richiamo di una pace che solo il riposo poteva offrire. Si ritirò allora tra le sue amate colline e si abbandonò ad un sonno lungo e profondo, durante il quale il guerriero intraprese un viaggio interiore. Nel silenzio, la metamorfosi avvenne. La scorza dura si ammorbidì, e la complessità dei suoi tratti si svelò.*

*Da questo sonno ristoratore emerse un Eroiconirico trasformato, ricco di sfumature ed eleganza. La sua essenza, una volta incompresa, ora danza briosa nei calici di chi lo assapora, portando con sé tutta la magia della Durella.*