

Lessini Durello Doc, lo spumante alternativo che non ti aspetti

scritto da Amanda Arena | 19/02/2019



Il vino autoctono nato da una denominazione giovane, ma legata alle tradizioni più antiche, che racconta l'unicità e il carattere vulcanico dei Monti Lessini

Una **denominazione giovane** ma intimamente legata a un vitigno inscindibile dal suo territorio d'origine, quello dei **Monti Lessini**, un paradiso naturale incastonato tra le province di Verona e Vicenza.

Stuzzicante, intrigante e mai scontato, fresco e vulcanico per sua natura. È il **Lessini Durello Doc**, figlio della rustica **uva Durella**, coltivata su queste colline basaltiche sin dal Medioevo; è l'autoctono che si fonde con il suo territorio raccontandone l'unicità, la forza e il carattere vulcanico di queste colline d'oro, tra boschi, prati e alte vallate.

Sono ormai lontani i tempi in cui la caratteristica aspra e astringente del vitigno ne definiva l'uso come vino da taglio: le mode e i gusti sono cambiati, ma nulla è mutato nel carattere minerale del Durello, anzi; negli anni la sua elevata acidità è diventata la sua forza, il suo carattere minerale è ora

vanto e sfoggio nei superbi spumanti autoctoni che non temono la vicinanza di denominazioni forti come il Prosecco, piuttosto che [Amarone](#) o **Soave**.

E sono ventitrè i produttori che hanno svolto un lavoro enorme di recupero e di comunicazione della loro identità vitivinicola: gli eroi d'alta collina, riuniti in un Consorzio che fa sinergia con queste terre, i suoi prodotti d'eccellenza e le sue strade del vino.

Lessini Durello Doc: un'unica anima e due metodi

Il **Lessini Durello Doc** è un'anima e due metodi: sia che lo si preferisca nelle note fresche e immediate, intriganti di fiori freschi, mele e agrumi del [Metodo Charmat](#) sia nell'eleganza austera e accattivante, speziata e di fragranze lievitate del suo [Metodo Classico](#), per arrivare alla massima espressione nelle **Riserve**, con lunghe permanenze sui lieviti. Ma soprattutto, tanta voglia di comunicare la forza di un territorio, grazie ad un Consorzio che ha capito come fare rete.

Il Consorzio di Tutela del Vino Lessini Durello

Il [Consorzio di Tutela del Vino Lessini Durello](#) nasce nel 2000 con la volontà di vigilare sulla qualità del Lessini Durello Doc, il suo spumante autoctono, ambasciatore di un territorio che ricade in una diversa Denominazione di Origine, quella dei Monti Lessini, una Denominazione in forte ascesa, con il **97% dei produttori riuniti nel Consorzio** e una produzione che inizia ad essere apprezzata anche all'estero.

Perchè è diverso il Durello?

È un vino che rivela nel calice tutte le caratteristiche del terroir d'origine vulcanica e tutte le peculiarità dell'uva Durella, particolarmente acidula e con la buccia ricca di tannini. Antica è la storia del vitigno Durella, noto sin dal Medioevo, quando compare con il nome di "**Durasena**" negli Statuti della comunità di Costozza del 1290.

Più di sette secoli di storia, testimoniano la tradizione vitivinicola di questo areale citato nei documenti storici inerenti all'agricoltura come terra *cum vineis*. Il Durello non è un vino banale o omologato. Si ottiene per l'85% dall'uva Durella con eventuale aggiunta, dei vitigni Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero fino a un massimo del 15%.

E allora, che sia adorabile da aperitivo o a tutto pasto, magari abbinato al famoso baccalà alla vicentina o piuttosto alla cremosità di un ricco risotto ai formaggi tipici della zona, un brindisi alle bollicine diverse per natura!

Consorzio Tutela Vino Lessini Durello

Vicolo Mattielli, 11 - Soave (VR)

[Sito web](#) - [Facebook](#)