

Zona di produzione

Tuttavia secondo alcune testimonianze, Durello risalirebbe addirittura sino al XIII secolo, individuando nell'attuale Durello la "durasena" citata nello statuto della comunità di Costozza nel 1292. Avvicinandoci invece a un'epoca più moderna possiamo trovare testimonianze della diffusione del vitigno nell'attuale area di produzione negli scritti di storici come quelli del conte Giulio da Schio che parla del vino Durello come di un vitigno in grado di regalare "uve zuccherine" assai diffuso sulle colline di Arzignano. L'area dei Lessini, è una zona collinare e montana vocata che abbraccia due province: Verona e Vicenza. Nasce nel 1987 la D.O.C. Lessini Durello per salvaguardare un vino ottenuto in prevalenza da vitigni autenticamente tipici di queste terre (DPR del 25.06.87, entrato in vigore dopo la pubblicazione sulla G.U. il 09.01.1988). Dopo 10 anni di "denominazione" i produttori dei Lessini Durello sono stati riuniti sotto l'unica bandiera del Consorzio di Tutela: Con Decreto del Ministero delle Politiche agricole ed agroindustriali nazionali del 7 novembre 2000 viene approvato lo statuto del Consorzio per la tutela del vino "Lessini Durello" D.O.C. e conferito l'incarico allo svolgimento delle funzioni di tutela, di valorizzazione e di cura generale degli interessi connessi alla relativa denominazione di origine controllata; La zona di produzione, che si sviluppa in circa 20.000 ha, comprende in provincia di Verona, l'intero territorio dei comuni di Vestenanova e San Giovanni Lupatone, parzialmente quello dei comuni di Montebelluna di Montebelluna, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago e Badia Calavena; in provincia di Vicenza l'intero territorio dei comuni di Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino, parzialmente quello dei comuni di Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vic., Malo, Marano Vic., Montebelluna Maggiore, Montorso Vic., Nogarele Vic., S.Vito di Leguzzano, Schio e Zermeghedo.



Caratteristiche e tipologie di vini

L'attuale disciplinare di produzione prevede che i vini D.O.C. "Monti Lessini Durello" possano essere prodotti con una percentuale minima di uve Durello pari all'85 % e da un 15% massimo di Garganega, Trebbiano di Soave o nostrano, Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay.

Alla D.O.C. "Monti Lessini" appartengono anche il "Monti Lessini" bianco (i cui vini provengono da uve Chardonnay per almeno il 50% Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Pinot grigio e/o Sauvignon per la differenza), il "Monti Lessini" Rosso (i cui vini provengono da uve Merlot per almeno il 50%, Pinot nero e/o Corvina e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère per la differenza) e il "Monti Lessini" spumante (prodotti per il 50% con uve Chardonnay e per la restante quota Pinot Bianco e/o Pinot Nero).

L'introduzione nel nuovo disciplinare di tali opportunità è stata voluta dal consorzio allo scopo di dare un nuovo, più moderno profilo ai vini e una maggiore morbidezza in sintonia con l'attuale orientamento del gusto del consumatore.

Uve

Il Durello è un vitigno di buona vigoria, resistenza alle malattie e capacità di adattamento a terreni di tipo argilloso-calcareo di origine vulcanica. I grappoli sono di media grandezza, di forma piramidale e compatta, spesso dotato di un'ala. Gli acini presentano una buccia piuttosto spessa e coriacea (da cui molto probabilmente deriva il nome del vitigno) e tannica. Caratteristica peculiare del vino Durello, grazie all'alta percentuale di acido malico e alla vivace acidità totale, è la sua notevole vocazione alla spumantizzazione sia con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia sia con il metodo Charmat.

La superficie coltivata, di ettari 460, su 530 complessivi, sviluppa una produzione annua di 85.000 quintali d'uva. Le aziende interessate alla coltivazione del Durello sono circa 500 mentre una decina sono le aziende che imbottigliano.

Vini Bianchi

Lessini Durello DOC

Lessini Durello DOC Spumante

Lessini Durello DOC Passito

Lessini Durello DOC Bianco

Vini Rossi

Monti Lessini DOC Rosso