



Cosa succede Civiltà del bere

Doc Monti Lessini: i produttori credono nel Metodo Classico

🕒 30 Aprile 2026 ✍️ Alessandra Piubello 📍 Veneto



Bollicina di nicchia, la denominazione sarà presto dedicata solo al Metodo Classico. L'attenzione di chi lavora sui suoi terreni vulcanici di alta collina. La scelta di vecchie vigne e di affinamenti più o meno lunghi sui lieviti

La **Doc Monti Lessini** occupa una nicchia del mercato: si estende su soli 630 ettari di vigneto (gli stessi del Lessini Durello Doc), 70% dei quali in provincia di Verona, il restante in quella di Vicenza. Dopo le modifiche di disciplinare del Lessini Durello, approvate nel 2024, ora prodotto solo con metodo Martinotti, il prossimo passo sarà approvare definitivamente quelle del Monti Lessini, che nascerà esclusivamente da **metodo classico** (ne abbiamo parlato [la settimana scorsa](#)). La varietà principe della denominazione è la **Durella**, un'antica uva autoctona fortemente ancorata al territorio, dotata di notevole acidità e perfetta per la spumantizzazione. Un altro punto di forza per la Doc Monti Lessini è il territorio, in alta collina, su suoli vulcanici. Molti produttori sono giovani e lavorano coesi, credendo nelle

caratteristiche di questo Metodo Classico unico.

Fongaro produce solo Metodo Classico

Azienda storica, fondata nel 1975, in biologico dal 1985, **Fongaro** è l'unica dedicata esclusivamente al Metodo Classico da Durella. Sicura delle proprietà dell'uva sperimenta con successo lunghi affinamenti (si arriva a **145 mesi sui lieviti**). «Oggi», racconta la titolare **Tanita Danese**, «dopo aver sperimentato affinamenti “estremi”, sono tentata di pensare ad un Metodo Classico con minor affinamento».



Tanita Danese di Fongaro

Un Pas Dosé da 48 mesi sui lieviti

I Danese, soci con i Fongaro per circa 25 anni, rilevarono le loro ultime quote nel 2020, anno in cui la ventisettenne Tanita decide di occuparsi in toto dell'azienda di Roncà (Verona), con i suoi **12 ettari** e una

produzione di **60.000 bottiglie**, destinate in Italia all'Horeca per il 90%, vendita diretta 8%, 2% Gdo e un export del 20%. L'**etichetta verde Pas Dosé**, con affinamento di 48 mesi, mostra un bouquet variegato, con note di cedro, gesso, mela renetta, lieviti. Il palato è ben calibrato, l'acidità caratteriale della Durella risulta ben equilibrata da una materia ricca e sapida. Il finale salino richiama il sorso. Un vino che si può bere a tutto pasto con soddisfazione.

Lo stile di Casa Cecchin

Roberta Cecchin di **Casa Cecchin** prende in mano le redini aziendali nel 2022 (dopo 21 anni di affiancamento al padre Renato che fondò l'azienda nel 1978), coadiuvata dalla figlia Sara. Siamo a Montebello Vicentino, **5 ettari** vitati a Durella per una produzione di **30.000 bottiglie**, vendute in Horeca al 65% e per il 35% direttamente in azienda. L'ultimo nato è **Incontrà**, un Brut che affina per 24 mesi. Durella al 100% è un blend di due annate. Come **liqueur d'expédition** viene usato il **mosto d'uva fresco**.



Roberta Cecchin di Casa Cecchin

Incontrà nel calice

Il nome, dal dialetto “incontrato/a” è un inno all’incontro e alla convivialità. Un vino più fresco, ma in stile Cecchin, azienda storica per la produzione di Metodo Classico. Al naso è invitante, con quei suoi sentori agrumati, di fiori bianchi e di erbe officinali. Il sorso è innervato di una vena acida e sapida che segna una progressione gustativa avvincente fino all’allungo finale. Finale salato che lascia la bocca fresca, pronta al sorso successivo.

Franchetto, una vita in cantina

«Sono entrata a lavorare nell’azienda familiare nel 2012, a 22 anni», spiega **Giulia Franchetto** dell’omonima Cantina, «anche se in realtà ne ho sempre fatto parte. Fin da piccola ho vissuto la vigna e curiosavo in cantina. Mi sono anche laureata in Enologia, per passione». L’azienda **Franchetto** viene fondata dal padre Antonio nel 1982, con le prime etichette (per circa cinque anni hanno fatto dei tentativi per trovare il proprio stile) nel 2007. I **23 ettari** si dividono tra Roncà (dove ha sede l’azienda) e Vestenanova (Verona), dove allignano il 90% degli impianti a pergola di Durella, sui **700 metri d’altitudine**.



Giulia Franchetto

La Riserva riposa per 72 mesi sui lieviti

Il **Metodo Classico Riserva Franchetto Dosaggio Zero** viene da **vigne di 40 anni** in altura e sosta sui lieviti per 72 mesi. All’olfatto presenta sentori intensi di nocciola, biancospino, pesca bianca, pietra focaia. Avvolge il palato con una sensazione dissetante, l’acidità è ancora vivace, rimpolpata da sapidità e volume, con una persistenza lunga.