



## Valdobbiadene DOCG

(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

### “Lovrè” - Extra Dry



All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente. I fruttati freschi tipicamente associati al Prosecco ne caratterizzano il profumo. Soffice e cremoso al gusto, snello e croccante invita al brindisi. È ideale come aperitivo, ma può anche essere servito per aprire pranzi anche a base di pesce. Ben indicato a fine pasto.

#### DATI TECNICI:

Alcol 11% v/v; zuccheri 17,00 g/l; pressione 5 bar a 20 °C.

#### TEMPERATURA SERVIZIO:

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

#### UVE:

100% Glera selezionate

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Ripidi vigneti di Combai.

#### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

#### TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

#### VENDEMMIA:

Settembre

#### VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21 °C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.