

LAMBORGHINI BRUT PINOT CHARDONNAY

SCHEDA TECNICA TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE: Provincia di Treviso
AREA OF ORIGIN: the Province of Treviso

VITIGNO: Pinot Bianco e Chardonnay
VARIETAL: White Pinot and Chardonnay

FORMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz
TRAINING SYSTEM: Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA: Dal 25 agosto al 5 settembre
HARVEST PERIOD: From 25 august to 5 september

RESA KG UVA PER HA: 11.000 KG
YIELD IN KG OF GRAPES/ HA: 11.000 KG

VINIFICAZIONE: In bianco mediante pressatura soffice
WINEMAKING: Off skins by gentle pressing

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
A temperatura controllata e con lieviti selezionati
PRIMARY FERMENTATION:
Controlled temperature with selected yeasts

PRESA DI SPUMA: 3 - 4 mesi
FOAMING: 3 - 4 months

AFFINAMENTO: 4 - 6 mesi
FINING: 4 - 6 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL: 12 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 6,00 g/l
SUGAR RESIDUE:

ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l
TOTAL ACIDITY:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE: Giallo paglierino
COLOUR: Pale yellow

PERLAGE: Fine e persistente/Fine and persistant

BOUQUET: Intenso e delicato/Intense and delicate

SAPORE: Molto secco e armonico
TASTE: Very dry and well balanced

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C
SERVING TEMPERATURE:

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE /SPARKLING
WINEMAKING METHOD: : Martinotti – Charmat

