



LAMBORGHINI METODO CLASSICO “THE LEGEND” ROSE’

DATI TECNICI/TECHNICAL DETAILS

| | | |
|--|---|--------------|
| VITIGNO/ VARIETAL | Pinot Nero/Pinot Noir | |
| FORMA DI ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM | Guyot | |
| DENSITA’ D’IMPIANTO/PLANT DENSITY | 5.000 Ceppi per ettaro/5.000 vines per hectare | |
| PRODUZIONE PER ETTARO/PRODUCTION PER HECTARE | 7000 KGS. | |
| RESA IN VINO FIORE/YIELD IN SUPPLE | 45% | |
| AFFINAMENTO SUI LIEVITI/REFINEMENT ON YEASTS | 18/24 Mesi/ | 18/24 Months |
| VENDEMMIA HARVEST | A mano, dopo un’attenta selezione dei grappoli The grapes are hand harvested after careful selection of the bunches | |
| ALCOHOL | 13% Vol. | |
| COLORE/COLOUR | Rosato lucente / Bright rosé | |
| PERLAGE | Fine e persistente/Fine and persistent | |
| BOUQUET | Aromi di piccoli frutti rossi, su strama elegantemente minerale/Aromas of small red fruits on elegantly mineral lumps. | |
| SAPORE/TASTE | Al sorso è piacevolissimo, persistente e fine, con buona struttura/ Very pleasant, persistent and fine, with good structure | |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE | 6 - 8 °C | |
| METODO DI SPUMANTIZZAZIONE/SPARKLING WINEMAKING METHOD | Champenois | |