



LAMBORGHINI METODO CLASSICO “THE LEGEND”

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	6000 KGS.
RESA IN VINO FIORE/YIELD IN SUPPLE	45%
AFFINAMENTO SUI LIEVITI/REFINEMENT ON YEASTS	36 Mesi/36 Months
VENDEMMIA HARVEST	A mano, dopo un'attenta selezione dei grappoli The grapes are hand harvested after careful selection of the bunches
ALCOHOL	12,5 % Vol.
ACIDITA' TOTALE/TOTAL ACIDITY	5,18 g/l
COLORE/COLOUR	Giallo paglierino con riflessi dorati/Pale yellow with gold notes
PERLAGE	Fine e persistente/Fine and persistent
BOUQUET	Intenso e profumato/Intense and fragrant
SAPORE/TASTE	Molto fresco e piacevolmente persistente/ Very fresh and pleasantly persistent
TEMPERATURA DI SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE/SPARKLING WINEMAKING METHOD	Chamenois