

LAMBORGHINI PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE DEMISEC

ZONA DI ORIGINE: Colline di Valdobbiadene
AREA OF ORIGIN: The Valdobbiadene hills

VITIGNO: Glera (già conosciuto come Prosecco)
VARIETAL: Glera (formally known as Prosecco)

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Autoctona denominata capuccina modificata
TRAINING SYSTEM:
autocthonous called "capuccina modificata"

VENDEMMIA: Dal 15 settembre al 30 settembre
HARVEST PERIOD: From 15 september to 30 september

RESA KG UVA PER HA 13.000 KG
YIELD IN KG OF GRAPES/ HA. 13.000 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: 25 - 30 giorni
FOAMING: 25 - 30 days

AFFINAMENTO: Da 1 a 3 mesi
FINING: From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL 11 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO 40,00 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 persistent

BOUQUET: fruttato, elegante aromatico/Fruity, elegant
and aromatic

SAPORE: Fresco, amabile, con venature mielate
TASTE: Fresh, decidedly sweet with hints of honey

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 8 °C
SERVING TEMPERATURE

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE Martinotti –
Charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD

