

# LAMBORGHINI EXTRA DRY PROSECCO DOC TREVISO

ZONA DI ORIGINE: Regione Veneto  
AREA OF ORIGIN: The Veneto Region

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

FORMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz  
TRAINING SYSTEM:

VENDEMMIA: Dal 10 settembre al 20 settembre  
HARVEST PERIOD: From 10 september to 20 september

RESA KG UVA PER HA: 15.000 KG  
YIELD IN KG OF GRAPES/ HA: 15.000 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: 10 - 20 giorni  
FOAMING: 10 - 20 days

AFFINAMENTO: Da 1 a 2 mesi  
FINING: From 1 to 2 months

## CARATTERISTICHE ANALITICHE/ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL: 11 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 15,00 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: Fine, fruttato ed armonico  
Fine, fruity and well-balanced

SAPORE: Morbido, armonico e vellutato  
TASTE : Soft, well balanced and velvety

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 8 °C  
SERVING TEMPERATURE

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:  
SPARKLING WINEMAKING METHOD:  
Martinotti – Charmat

