



Lovré

D.O.C.G. Rive di Combai Extra Dry

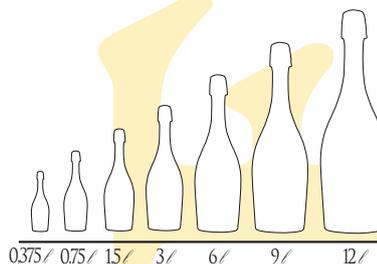
.....■





Lovré

D.O.C.G. Rive di Combai Extra Dry



- All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli con spuma brillante e perlage fine e persistente. Fruttati freschi e sentori esotici di ananas e banana ne caratterizzano il profumo.
- Soffice e cremoso al gusto, snello e croccante invita al brindisi.
- E' ideale come aperitivo, ma può altrettanto felicemente essere servito per aprire raffinati pranzi anche a base di pesce, ben indicato a fine pasto.
- Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20° C.
- Temperatura di servizio: 6-8° C, avendo cura di stappare con delicatezza.
- Uve selezionate: 100% Glera selezionate.
- Zona di produzione: ripidi vigneti di Combai.
- Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.
- Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcino.
- Vendemmia: ultima decade di settembre.
- Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati.
- La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

• *This wine is pale straw yellow coloured with greenish highlights. The froth is bright and the perlage is delicate and persistent. Its fruit fragrance has exotic hints of pineapple and banana. It's soft and creamy, slim-bodied and crunchy making it ideal as an aperitif, with a fish course or delicious at the end of the meal.*

• *Technical data: alcohol Vol. 11%; sugar content 17 g/l.*

• *Serving temperature: 6-8° C.*

• *Selected grapes: 100% selected Glera grapes.*

• *Production area: the steep vineyards of Combai.*

• *Vineyards features: traditional vineyards of the prosecco area, completely placed on the hills facing south. They are cultivated with the traditional double-arched cane system.*

• *Soil: soft, well structured, clayey with fossil rich soil, well provided with organic substance with neutral-alkaline pH.*

• *Grape harvest: the last ten days of September.*

• *Vinification: traditional fermentation without the skins with a reductive technique on clean must at a controlled temperature of 19-21° C with selected yeasts. The second fermentation takes place in an autoclave with the short Charmat method.*

Spumanti Serre
Via Casale Vacca, 8
31030 Combai di Miane - (TV)
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com