

Extra Dry



NOME / NAME

Lamborghini Extra Dry Prosecco D.O.C. Treviso



UVE / VARIETY

Glera (già conosciuto come Prosecco / formally known as Prosecco)



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Sylvoz



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

SPARKLING WINEMAKING METHOD

Martinotti - Charmat



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **1-2 mesi**

REFINEMENT ON YEASTS **1-2 months**

PRESA DI SPUMA / FOAMING **10-20 giorni/days**



COLORE / COLOUR

Giallo paglierino

Pale yellow



PERLAGE & BOUQUET

Fine e persistente. Bouquet fine, fruttato ed armonico.

Fine and persistent. Bouquet fine, fruity and well-balanced



SAPORE / TASTE

Morbido, armonico e vellutato.

Soft, well-balanced and velvety.



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

15,00 g/l



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL CONTENT

11% Vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

6-8°C



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE

0,75 L SKU SE01

