ACQUISTATO IL .....

"Lovrè" Valdobbiadene DOCG Extra Dry



Piacevole e beverino

Lovrè è il classico intramontabile Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore, proposto da Serre di Pederiva in versione Extra Dry. Una punta di dolcezza, dunque, rende questo spumate ancora più piacevole e beverino. Nasce da uve Glera in purezza, raccolte nei ripidi vigneti aziendali di Combai a piena maturazione nel mese di settembre. Classica è anche la vinificazione in bianco, effettuata con una tecnica riduttiva per preservare tutti gli aromi più fini e gradevoli del vino. Segue la cosiddetta presa di spuma, in autoclave. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli a indicarne la freschezza. La spuma è ricca e il perlage fine e persistente. Al naso emergono aromi fruttati freschi e sentori esotici di ananas e banana. In bocca, invece, è soffice e cremoso. Snello e croccante. Ideale come aperitivo, può essere servito anche in apertura di pranzi e cene a base di pesce. Ottimo anche a fine pasto, per chiudere in bellezza.

Quella di Serre di Pederiva è una bella storia di famiglia. Una delle tante di emigranti, costrette ad abbandonare le proprie terre per andare a cercare fortuna nel mondo. Ma poi tornati al proprio paese per ri-acquistare le proprie terre e realizzare il sogno di metter su famiglia nei luoghi amati. In questo caso ci troviamo sulle colline di Valdobbiadene e i protagonisti della storia sono Camillo Pederiva e Rosa Mattiola che, nel 1956, riuscirono a coronare il proprio sogno acquistando degli appezzamenti dai conti Brandolini d'Adda intorno a Combai di Miane. Seguirono anni di intenso lavoro per rimodernare i rimettere in ordine i vigneti. Ma oggi, grazie anche all'impegno dei due figli, Luca e Marco, l'azienda ha raggiunto standard qualitativi eccezionali.

La Vigna

Terreno	Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	emtro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
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.
Sensazioni	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821