



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 spumante 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 Mattioli 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** entro 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821