

# LOVERA BRUT DOCG



DOPO UNA SAPIENTE RIFEREMENTAZIONE IN BOTTIGLIA DI SOLE UVE CHARDONNAY NASCE LOVERA BRUT: UN INSIEME DI ARMONIE E SUGGERZIONI DOVE I COLORI, I PROFUMI ED I GUSTI ESPRIMONO AL MEGLIO LE QUALITÀ DI UNA TERRA E DEL SUO VINO DI ECCELLENZA, AROMA DELICATO MA DI CARATTERE, SAPORE INTENSO E DECISO.

DENOMINAZIONE IN ETICHETTA :  
FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANC

VITIGNI :  
100% CHARDONNAY

COMUNE DEI VIGNETI :  
ERBUSCO - ZONA LOVERA

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE :  
25 ANNI

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :  
NORD-EST/SUD-OVEST

COMPOSIZIONE DEL TERRENO :  
FRANCO

ALTITUDINE MEDIA DELLA VIGNA :  
300 M.S.L.M.

RESA PER ETTARO :  
100 Q

METODI DI DIFESA :  
NATURALE (ZOLFO E RAME)

PERIODO DI VENDEMMIA :  
AGOSTO

VINIFICAZIONE :  
10 MESI IN ACCIAIO INOX

INVECCHIAMENTO :  
MINIMO 18 MESI

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO :  
12,5 % VOL

ZUCCHERI/SUGARS :  
4,0 G/L

ACIDITÀ TOTALE :  
8,0 G/L

SOVRAPRESSIONE :  
6 ATM