

Luretta

Principessa



Spumante Metodo Classico Brut
uve chardonnay
terreno marne calcaree

Coltivazione

data di impianto 1992
sistema di allevamento cordone speronato
piante per ettaro 5000
resa per ettaro 6000 Kg

Vinificazione metodo classico

lieviti selezionati
tempo di fermentazione 24 giorni
contenitori acciaio inox
affinamento sui lieviti 18 mesi

Note di degustazione

colore giallo oro
naso profumi intensi di frutta matura
e fiori bianchi
palato gusto sapido e fresco
abbinamento antipasti, aperitivi, salumi

Note del produttore

Le bollicine del territorio secondo Luretta. Metodo classico a bacca bianca che mette a frutto la ventennale esperienza della Cantina, offrendo uno spumante di fresca bevuta ma mai banale con suadenti aromi floreali ed un palato dalla sapidità inebriante.

Luretta

Principessa



Sparkling White Wine

Spumante Metodo Classico Brut

grape varieties chardonnay

soil marl

Cultivation

vineyard planted in 1992

training method single spurred cordon

plants per hectare 5000

yield per hectare 6000 Kg

Wine-making process

metodo classico

selected yeasts

fermentation time 24 days

containers 100% stainless steel

refining process on yeasts 18 months

Notes

colour golden yellow

scent intense scent of fresh fruit and flower

taste savoury and fresh

suitable with starters, aperitifs, cold cuts

Producer's notes

The bubbles of the territory according Luretta. Method classic white grape that builds on the twenty-year experience of the winery, offering a sparkling fresh drink but never boring with enticing floral aromas and a palate of appealing savouriness .