

# Luretta

## Principessa pas dosé



Spumante Pas Dosé  
uve chardonnay – pinot nero  
terreno marne calcaree

### Coltivazione

data di impianto 1992 - 1998  
sistema di allevamento cordone speronato  
piante per ettaro 5000  
resa per ettaro 6000 Kg

### Vinificazione

lieviti selezionati  
tempo di fermentazione 24 giorni  
contenitori acciaio inox  
affinamento sui lieviti 36 mesi

### Note di degustazione

colore giallo paglierino  
naso profumi intensi fragranti di lievito, crosta di  
pane e terziari balsamici di menta e eucalipto  
palato gusto deciso con grande corposità e finale  
secco da bottiglia non dosata  
abbinamento aragosta, crostacei, carni bianche a  
lunga cottura

### Note del produttore

L'età adulta dello spumante. La bevuta secca e  
decisa per chi cerca gusti decisi e non morbide  
suadenze. Una bellezza senza maquillage per  
innamorarsi per sempre.

# Luretta

## Principessa pas dosé



### *Sparkling Wine*

*Spumante Metodo Classico Brut  
grape varieties chardonnay - pinot noir  
soil marl*

### *Cultivation*

*vineyard planted from 1992 to 1998  
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 36 months*

### *Notes*

*colour straw yellow  
scent intense, fragrant flavour of yeast, bread crust and  
balsamic tertiaries of mint and eucalyptus  
taste sharp and rich, with a bone-dry aftertaste  
typical of the "pas dosé" style  
suitable with lobster, crustaceans, white meat cooked for  
a long time*

### *Producer's notes*

*The adult age of sparkling wine. Dry and firm taste,  
ideal for those who prefer a sharp flavour over a mild  
one. Beauty without make-up that will make you  
love it forever.*