




LOVERA
FRANCIACORTA

PAS DOSÉ

La purezza assoluta delle sole uve di Chardonnay unite al dosaggio zero di zuccheri fa nascere il Lovera Pas Dosé. Un Franciacorta in grado di trasmettere appieno tutti i sapori della sua terra. L'aroma è sottile e consistente, il sapore asciutto e secco, con vena acidula e nervo caratteristico di stoffa elegante; spuma e perlage fine e persistente.

Denominazione In Etichetta:
Franciacorta DOCG Pas Dosé

Metodi di difesa:
Naturale (zolfo e rame)

Vitigni:
100% Chardonnay

Periodo di vendemmia:
Agosto

Comune dei vigneti:
Erbusco - Zona Lovera

Vinificazione:
10 mesi in acciaio inox

Età media delle piante:
20 Anni

Invecchiamento:
Minimo 34 mesi

Esposizione del vigneto:
Nord-Est

Titolo alcolometrico volumico:
12,5% vol

Composizione del terreno:
Franco

Zuccheri:
1,5 g/l

Altitudine media della vigna:
300 m.s.l.m.

Acidità totale:
7,5 g/l

Resa per ettaro:
100 q

Sovrapressione:
6 atm