

## SERRE LOVRÈ PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

**D**e Serre Lovrè Extra Dry is een opwekkende en uitzonderlijk fruitige prosecco. Extra Dry is qua restsuiker de middenvariant en de klassieke prosecco, die in Italië nog steeds het meest wordt gedronken.

Bij het Italiaanse evenement 'Primavera del Prosecco', waar bijna alle Valdobbiadene DOCG prosecco's worden geproefd, is Lovrè onderscheiden met een zilveren lint.

### Details

Druiven: 100% Glera - officiële naam van de prosecco-druif.

Vinificatie: De basiswijn wordt gemaakt van druiven uit de 'Rive di Combai' van Serre: een rive is een stuk grond binnen het Valdobbiadene gebied dat erkend is als uitzonderlijk geschikt voor de glera-druif.

Tweede gisting: Charmat methode.

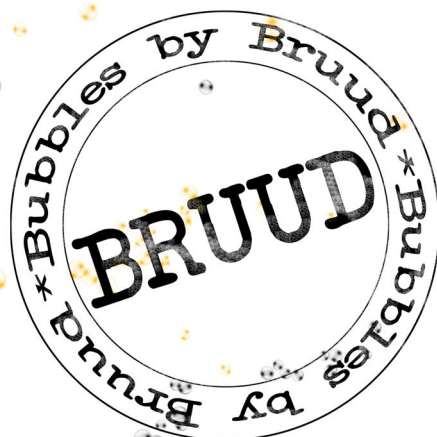
Suikergehalte: 15 gram/liter

Alcohol: 11% vol.

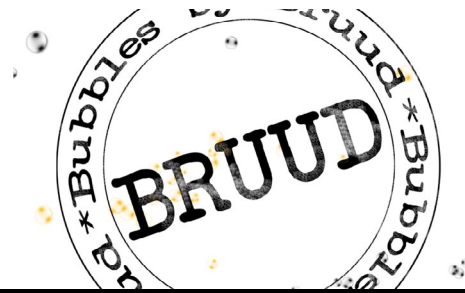
Druk: 5 bar

Proefnotities: Bouquet van zoete appels en tropisch fruit. Ook in de smaak veel soorten vers fruit te ontdekken.

Het ideale aperitief!



[www.bubblesbybruud.nl](http://www.bubblesbybruud.nl)



## OVER SERRE SPUMANTI

**S**erre Spumanti is een echt boerenfamiliebedrijf dat centraal gelegen is in het meest heuvelachtige stuk van het Valdobbiadene gebied. Dit is het gebied waar prosecco oorspronkelijk vandaan komt en waar nu nog steeds de hoogste kwaliteit wordt gemaakt. Dit zijn ook de enige wijnen die het predikaat 'Prosecco Superiore DOCG' mogen dragen.

De betekenis van de naam 'Serre' is verbonden met de grond waarop de druiven worden verbouwd. Letterlijk staat de naam voor 'een vallei die zich opent en sluit.' De ligging van deze vallei draagt bij aan bijzondere prosecco's.

Niet voor niets is een groot deel van de wijngaard van Serre aangewezen als 'Rive'. Vergelijk dit met een Grand Cru status.

De vallei waar Serre naar vernoemd is, heeft namelijk de perfecte condities voor Glera, de druif waar prosecco van wordt gemaakt: de heuvels zijn extreem steil en dus vangen de druiven veel zon en zijn er grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

Hierdoor kunnen de druiven zich optimaal ontwikkelen.

Dit resulteert in krachtige, uitgesproken wijnen met een uitstekende frisheid.

