

LEBOLLÈ



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Blanc de Blancs Brut millesimato

PROVENIENZA:

Italia

TERRENO:

Terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot e Cordone speronato

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16-18°C. Presa di spuma con metodo Classico in bottiglia per minimo 15 mesi

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12 % vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO:

Finemente aromatico con sentori di frutta fresca e crosta di pane

GUSTO:

Vivo, equilibrato, con struttura avvolgente e vellutata

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo, crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite, carni affumicate

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Bilancia le sensazioni piccanti e pepate, perfetto su cibi orientali, come molti piatti thailandesi o indiani

TEMPERATURA SERVIZIO:

8-10°C