

LEBOLLÈ

Spumante Millesimato Extra Dry

Müller Thurgau Traminer

Vino eccellente come aperitivo, crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite, carni affumicate.



Muller Thurgau Traminer / Extra Dry :

PROVENIENZA: Italia

VITIGNO: Muller Thurgau – Traminer

TERRENO: Terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16-18°C.
Presca di spuma con metodo Charmat

AFFINAMENTO: Vasche di acciaio inox termocondizionate

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico

OLFATTO: Finemente aromatico con sentori fruttati

GUSTO: Vivo, equilibrato, con struttura raffinata

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Bilancia le sensazioni piccanti e pepate, perfetto su cibi orientali, come molti piatti Thaiandesi o Indiani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C