

LEBOLLÈ



Pinot Noir Viognier

BRUT

PROVENIENZA:

Italia

VITIGNO:

Pinot Noir - Viognier

TERRENO:

Terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

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

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol.

COLORE:

Giallo paglierino intenso

OLFATTO:

Intenso e fruttato, con sentori di frutta esotica e note minerali

GUSTO:

Vivo, equilibrato e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

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

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

La sua struttura aromatica e persistente permette un perfetto abbinamento a Paella Valenciana e Bouillabaisse

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C