

LEBOLLÈ



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. Presa 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 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 DI SERVIZIO:

8-10°C

