

LEBOLLÈ



Moscato

Dolce

PROVENIENZA:

Italia

VITIGNO:

Moscato

TERRENO:

Medio impasto con terreno sabbioso, sito intorno al 45° parallelo nord

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice a 0.8 bar.

Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat .

Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

6% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

OLFATTO:

Intenso e fruttato, con sentori di frutta fresca, fine ed elegante

GUSTO:

Equilibrato, morbido e piacevolmente fresco

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Dolci tradizionali e pasticceria secca

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Roquefort - Francia

Sacher Torte - Austria

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C