LEBOLLÈ

# Spumante Millesimato Extra Dry Rosé

**Pinot Noir Rosé**

Vino eccellente come aperitivo, ma anche con torte salate, pesce crudo e carni bianche.




Pinot Noir Rosé / Extra Dry:

**PROVENIENZA:** Italia

**VITIGNO:** Pinot Nero

**TERRENO:** medio impasto con marna calcarea e gesso, 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 termo-condizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità

**IMBOTTIGLIAMENTO:** sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA**: 11,5%vol

**COLORE**: Rosa perlage fine e persistente

**OLFATTO**: Complesso ed inteso, piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e fragola

**GUSTO**: Equilibrato, secco e fresco

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI**: Game casserole – UK; Salade de crevettes – Francia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**: 8 – 10°C