

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