

# LEBOLLÈ

## Spumante Millesimato Extra Dry

### Müller Thurgau Traminer

Vino eccellente come aperitivo, crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite, carni affumicate.



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.  
Presatura 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 INTERNAZIONALI:** Bilancia le sensazioni piccanti e pepate, perfetto su cibi orientali, come molti piatti Thailandesi o Indiani.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C