

# Spumante Millesimato Dolce

# LEBOLLÈ

## Moscato

Vino ideale per dolci tradizionali e pasticceria secca.

---

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 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:** 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 INTERNAZIONALI:** Roquefort – Francia; Sacher Torte – Germania

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 – 10°C

