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