

# LEBOLLÈ

## Spumante Millesimato Metodo Classico

### Pinot Nero Oltrepò Pavese DOCG

Eccellente come aperitivo in accompagnamento a salumi e formaggi o a tutto pasto in accompagnamento a piatti a base di pesce e crostacei.



**PROVENIENZA:** Oltrepò Pavese

**TERRENO:** Terreni argillosi con buona presenza di calcare

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** Manuale in cassetta

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16-18°C. Successivo tiraggio, rifermentazione e permanenza in bottiglia per almeno 24 mesi.

**AFFINAMENTO:** Minimo di 24 mesi in bottiglia sui lieviti

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**DOSAGGIO:** 5,00 g/l

**COLORE:** Paglierino; con bollicine fini e persistenti.

**OLFATTO:** Si presenta intenso e fragrante con note di lievito, pasticceria e una delicata sensazione floreale.

**GUSTO:** Secco e di buona struttura; con sensazioni persistenti di freschezza e finezza gustativa.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Eccellente come aperitivo in accompagnamento a salumi e formaggi o a tutto pasto in accompagnamento a piatti a base di pesce e crostacei.

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Bilancia molto bene la tendenza dolce e la morbidezza di piatti a base di pesce crudo come il sushi o la ceviche; o la grassezza e l'untuosità di molti salumi.

**TEMPERATURA SERVIZIO:** 6-8°C