Spumante Dolce

LEBOLLÈ

Sangue di Giuda Oltrepò Pavese DOC

Vino dolce, fresco e vellutato. Perfetto con dessert al cucchiaio, crostate di frutta, cioccolato. Da bere tutto l'anno.

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Vino Spumante DOLCE

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

TERRENO: Terreni di natura argillosa e calcarea. Intorno al 45° parallelo Nord

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

VITIGNO: Croatina, Barbera, Uva Rara

VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura delle uve, sosta prefermentativa a freddo e fermentazione a 18°C a temperatura controllata con lieviti selezionati fino al raggiungimento del giusto equilibrio da zuccheri e alcool

AFFINAMENTO: In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 18°C, Metodo Martinotti con sosta minima sui lieviti di 60 giorni,

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 9% vol

VISTA: Rosso rubino carico con riflessi Porpora; spuma compatta e persistente.

OLFATTO: Profumo intenso con sentori di frutta rossa e confettura.

GUSTO: Dolce, fresco e vellutato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale da accompagnare con dolci al cioccolato o crostate di frutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C