LEBOLLÈ

Spumante Cremant Rosè Metodo Classico

Pinot Nero D.O.C.G

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

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

AFFINAMENTO: Vasche di acciaio inox termocondizionate

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

DOSAGGIO: 5,00 g/l

COLORE: Rosè delicato; con bollicine fini e persistenti.

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

GUSTO: Secco e cremoso; con sensazioni persistenti di freschezza e finezza gustativa.

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

CURIOSITA': Il nome Cremant ricorda per appunto la cremosità che porta al palato con questa sua bollicina fine e persistente.