LEBOLLÈ

Spumante Millesimato Extra Brut

Pinot Nero Oltrepo' Pavese DOC

Eccellente come aperitivo, crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite, carni affumicate



Pinot Nero Oltrepo' Pavese DOC / Extra Brut:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Pinot Nero

TERRENO: Terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: guyot

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16-18°C. Presa di spuma con metodo Charmat.

AFFINAMENTO: Vasche di acciaio inox termocondizionate.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico

OLFATTO: Finemente aromatico con sentori fruttati.

GUSTO: Vivo, equilibrato, con struttura raffinata.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Bilancia le sensazioni piccanti e pepate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C – 10°C