

# 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