# Spumante Millesimato Brut

LEBOLLÈ

**Pinot Noir Viognier**

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

Pinot Noir Viogner / Brut:

**PROVENIENZA:** Italia

**VITIGNO:** Pinot Noir – Viognier

**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 intenso

**OLFATTO**: Intenso e fruttato, con sentori di frutta esotica e note minerali

**GUSTO**: Vivo, equilibrato e persistente

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI**: La sua struttura aromatica e persistente permette un perfetto abbinamento a Paella Valenciana e Bouillabaisse

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**: 8-10°C