## 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

