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