

# LEBOLLÈ

## Spumante Millesimato Metodo Classico Blanc De Blancs Brut

Vino eccellente come aperitivo, crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite, carni affumicate.



Vino Spumante Metodo Classico Blanc de Blancs Brut millesimato "Lebollè" :

**PROVENIENZA:** Italia

**TERRENO:** Terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot e Cordone speronato

**RACCOLTA:** Manuale

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16-18°C. 24 mesi di affinamento sui lieviti con metodo Classico in bottiglia.

**AFFINAMENTO:** Vasche di acciaio inox termocondizionate

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**OLFATTO:** Finemente aromatico con sentori di frutta fresca e crosta di pane

**GUSTO:** Vivo, equilibrato, con struttura avvolgente e vellutata

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Bilancia le sensazioni piccanti e pepate, perfetto su cibi orientali, come molti piatti Thailandesi o Indiani.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C