LEBOLLÈ

Spumante Millesimato Metodo Classico Blanc De Blancs Brut

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



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. Successivo tiraggio, rifermentazione e permanenza in bottiglia per almeno 16 mesi

AFFINAMENTO: Minimo 16 mesi in bottiglia sui lieviti

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 CONSIGLIATI: Eccellente come aperitivo, crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite, carni affumicate

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C