

# 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 Thai o Indiani.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C