

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