

LEBOLLÈ

Spumante Millesimato Extra Dry

Pinot Noir e Sauvignon Blanc

Vino eccellente come aperitivo, ma anche con primi piatti a base di pesce, pesce in generale e carni bianche.



Pinot Noir e Sauvignon Blanc / Extra dry:

PROVENIENZA: Italia

VITIGNO: Pinot Noir, Sauvignon Blanc

TERRENO: medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord

COLTIVAZIONE DELLA VITE: guyot

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice a 0.8bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

AFFINAMENTO: vasche di acciaio inox termo-condizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%vol

COLORE: Giallo paglierino carico, perlage fine e persistente

OLFATTO: Complesso ed intenso, con delicati sentori fruttati

GUSTO: Equilibrato, fresco e secco, piacevolmente gustoso

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Raclette – Svizzera; Tarte Tatin – Francia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10°C