

# 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