



Losito Guarini

LEBOLLÈ



Pinot nero Oltrepò Pavese DOC

Extra brut

ORIGINE:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Pinot Nero

TERRENO:

Terreni Freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16-18°C. Presa di spuma con metodo Charmat

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12 % vol.

COLORE:

Giallo paglierino scarico

OLFATTO:

Finemente aromatico con sentori fruttati

GUSTO:

Vivo, equilibrato, con struttura raffinata.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo, crostacei, pesce crudo, carni bianche con salse saporite, carni affumicate.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Bilancia le sensazioni piccanti e pepate

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C