



www.levillediantane.it



BOLLICINA

CLASSIFICAZIONE. Metodo Classico Brut Millesimato.

UVAGGIO. 75% Pinot Nero che trasmette sensazioni di frutti selvatici al naso, struttura e corpo al palato. Pinot Meunier per un 10%, il quale dona morbidezza al vino con note di frutta fresca. Infine 15% Chardonnay che con la sua finezza ed aromi floreali sostiene la lenta maturazione del vino.

AFFINAMENTO. Invecchiamento in bottiglia per minimo 5 anni a temperatura controllata.

PRODUZIONE ANNUALE. 7 - 8 ton. di uva con una resa del 70% in vino, circa 18.000 bottiglie.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13%.

COLORE. Tonalità dorate con una sottile sfumatura ramata.

AROMA. Equilibrata freschezza e aromi raffinati con note di fiori, nocciole e ribes nero.

GUSTO. Piacevoli sensazioni fruttate avvolte in una delicata cascata di bolle.

SERVIZIO. Servire ad una temperatura intorno 6 - 8 °C.

ABBINAMENTI. Aperitivo, ideale con l'aragosta, salmone, caviale, ostriche, foie gras, zuppe leggere, pesce e carne bianca.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13