



## Leonia Brut

Spumante Pomino DOC, Frescobaldi

Un Brut toscan!

**Description:**

Leonia est un Spumante millésimé disponible en quantité limitée, que la famille Frescobaldi produit selon la méthode traditionnelle (fermentation en bouteille). Particulièrement crémeux et séduisant, grâce à la proportion élevée de Chardonnay.

**Profil aromatique:**

Jaune doré. Magnifique bouquet de Chardonnay rappelant les pommes Golden Delicious et la gelée de coing, avec aussi du pain blanc grillé et une touche de menthe citronnée. Attaque douce, laissant place à un fruit frais, maintenant aussi du melon et des groseilles à maquereau, mousse très fine et extrêmement crémeuse ; bulles fines, finale de moyenne intensité.

**Accompagne idéalement:**

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

**Température:**

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Producteur:** Frescobaldi

**Viticulture:** Traditionnelle

**Cépage(s):** Chardonnay, Pinot Nero

**N° article:** 0831320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Leonía Brut

Spumante Pomino DOC  
Frescobaldi

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** Score 19/20  
**Cépage(s):** Chardonnay, Pinot Nero  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Servier:** Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.