



Leonia Brut Rosé

Spumante Pomino DOC, Frescobaldi

Un plaisir pour tous les sens

Beschreibung:

Le Leonia Rosé est un Pinot produit selon la «Metodo Classico» et élevé sur lies pendant 36 mois. Il séduit par son élégance, son harmonie et ses bulles délicates, et accompagne délicieusement le repas. Son étiquette éloquente possède, elle aussi, beaucoup de charme.

Degustationsnotiz:

Pelure d'oignon aux accents orangés. Groseilles rouges, cerises et brioche dans le nez concentré, sur un souffle de cannelle et de pain d'épices. Bouquet fruité avec une maturité typique du millésime, marié à une mousse enchanteresse, sur de délicates notes épicées et de caramel, finale fraîche et persistante.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

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

Produzent: Frescobaldi

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Artikelnummer: 1039917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Leonía Brut Rosé

Spumante Pomino DOC
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.5%
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.