



"Un Brut toscan!"

2013 Leonia Pomino DOC Brut

Castello di Pomino, Frescobaldi

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.
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	James Suckling 93/100
Pays d'origine:	Italie
Cépage(s):	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
Vol. alcool:	12.5 %
Accompagne idéale:	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.
Service:	Bien frais à 6-10 degrés
Apogée:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Producteur:	Frescobaldi
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0831313075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Leonia Pomino DOC Brut

Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 93/100
Cépage(s):	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
Apogée:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés