



"Un Brut toscan!"

## 2013 Leonia Pomino DOC Brut

Castello di Pomino, Frescobaldi

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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Leonia Pomino DOC Brut**

Castello di Pomino  
Frescobaldi

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