



2014 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.

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Producteur:

Frescobaldi

Notation(s):

Wine Enthusiast 91/100, Drinks Business Silver/100, Parker 90/100

Elaboration:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

Cépage(s):

Chardonnay, Pinot Noir

Référence:

0831314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Leonia Brut

Spumante Pomino DOC
Frescobaldi

Origine: Italie
Notation(s): Wine Enthusiast 91/100, Drinks Business Silver/100, Parker 90/100
Traubensorte(en): Chardonnay, Pinot Noir
Apogée: Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés