



Leonia Brut Rosé

Spumante Pomino DOC, Frescobaldi

Un piacere per tutti i sensi

Descrizione:

Il Leonia Rosé è un Pinot prodotto con il metodo "Metodo Classico" e maturato sui propri lieviti per 36 mesi. La sua eleganza, l'armonia e le delicate bollicine lo rendono un delizioso accompagnamento a qualsiasi pasto. Altrettanto affascinante è la sua eloquente etichetta.

Profilo aromatico:

Buccia di cipolla con accenti arancioni. Ribes rosso, ciliegie e brioche al naso concentrato, con un accenno di cannella e pan di zenzero. Bouquet fruttato con una maturità tipica dell'annata, sposato a una spuma incantevole, su delicate note speziate e di caramello, finale fresco e persistente.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Frescobaldi

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1039920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Leonía Brut Rosé

Spumante Pomino DOC
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Veronelli 97/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.