



## Leonia Brut Rosé

Spumante Pomino DOC, Frescobaldi

Un piacere per tutti i sensi

**Beschreibung:**

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.

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

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

**Produzent:** Frescobaldi

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Artikelnummer:** 1039917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Leonía Brut Rosé

Spumante Pomino DOC  
Frescobaldi

|                       |                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Da bere:</b>       | Pronto da bere                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 12.5%                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | 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. |