

LUMIERE Spumante Metodo classico

CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante di Qualità – Extra-brut

NOME

Lumière

COMPOSIZIONE

100% uva Pinot nero

TERRITORIO

Romallo (TN) – Val di Non

Terreni argillosi con presenza di roccia. Posizione molto soleggiata. Pendenza elevata.

Resa media 70 q.li/Ha

SISTEMA DI COLTIVAZIONE

Guyot a 730 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Raccolta manuale ai primi di ottobre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, in riduzione in serbatoi di acciaio inox.

Maturazione di oltre 36 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia.

NOTE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino.

Perlage finissimo, cremoso.

Aromi delicati con note agrumate e di frutta secca.

Sapore intenso, rinfrescante.

GRADO ALCOLICO MEDIO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C

ABBINAMENTI

Aperitivi. Di ampia adattabilità, consigliato per il tutto pasto.

LASTEROSSE®