

# San Leone - Metodo Classico

WINEGROUP  
*seiterra*



**Denominazione:** Vino spumante metodo classico



**Packaging:** 0,75 l - 1,5 l - 3 l



**Categorie:** Spumante



**Affinamento:** Bottiglia



**Vigne:** Chardonnay



**Regione:** Veneto



**Abbinamento:** Si accompagna gradevolmente antipasti di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce, secondi piatti leggeri a base di carni bianche e crostacei.

Sosta in bottiglia per la presa di spuma, mediante il Metodo Classico, almeno 36 mesi. Di colore giallo paglierino intenso presenta perlage fine e persistente. All'olfatto denota un profumo fragrante con tipiche note di pane tostato e lievito che si evolvono in sensazioni di miele e frutta matura. Al palato presenta buona morbidezza di spuma ed una interessante complessità e persistenza di gusti.

Si accompagna gradevolmente antipasti di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce, secondi piatti leggeri a base di carni bianche e crostacei.

Via Gardesana Sud 3301  
Salionze di Valeggio s/M (VR)

[www.sanleone.net](http://www.sanleone.net)

