

San Leone - Metodo Classico

WINEGROUP
seiterra



Denominazione: 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

