

San Leone - Metodo Classico

seiterre



denominazione: Spumante metodo classico



produttore: Seiterre in Tenuta San Leone



categoria: Spumante



vigne: Chardonnay



Affinamento: Bottiglia



regione: Veneto



abbinamenti: 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 Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seiterre.com
info@seiterre.com

seiterre