ACQUISTATO IL .....

Spumante Pinot Noir Viognier "Lebollè" Brut



Estremamente vitale

Una bollicina super easy. Un calice perfetto in mille occasioni. Lo propone cantina Losito & Guarini con questo Pinot Noir Viogner Lebollé, spumante Extra Dry, dunque piacevolmente morbido grazie a un moderato residuo zuccherino, che rende il sorso particolarmente semplice, fin dal momento dell'aperitivo. Se il Pinot Noir è un vitigno che non ha certo bisogno di presentazioni, in questo caso divide la scena con un'altra varietà francese, questa volta originaria dalla Valle del Rodano. Il Viogner, che in passato ha rischiato di scomparire a causa della sua bassa produttività, è tornato alla ribalta solo in epoca recente, grazie alla sue particolari caratteristiche aromatiche. Predilige le regioni a clima caldo e viene generalmente proposto sempre in assemblaggio con altre uve. Dalla sua ha una buona struttura, simile a uno Chardonnay, freschezza e gradevoli note tropicali. Con il tipico Pinot Nero dell'Oltrepò, Losito & Guarini ne ricava una base spumante ideale per essere lavorata con il classico metodo Charmat. Ne deriva uno spumante caratterizzato da un bel colore giallo paglierino intenso, con profumi decisamente fruttati, sentori di frutta esotica e note minerali. In bocca, poi, si scopre una bollicina estremamente vitale, dal gusto equilibrato e persistente. Perfetto come aperitivo, non teme il confronto con i crostacei e il pesce crudo.

Quella di Losito & Guarini è una bella storia tutta italiana. Inizia nel lontano 1910 quando un giovanissimo Domenico Losito parte da Trani in cerca di fortuna. Arriva a Seveso, nord di Milano, dove pochi anni dopo apre un'osteria. Si vende, ovviamente, vino al calice, in questo caso servito nella tipica "scüdela", accompagnato dalle specialità cucinate dalla moglie. Di traguardo in traguardo, l'impresa di Domenico cresce e prospera, e dall'iniziale osteria si passa a una piccola impresa che affianca alla ristorazione anche l'attività di vendita di vino a domicilio. E si arriva così fino al 1968, quando Luisa, nipote di Domenico e figlia di Michele, sposa il signor Guarini, sempre di origini pugliesi, che vendeva vino all'ingrosso a Como. La Losito & Guarini a quel punto è pronta a fare il grande salto di qualità, grazie alla costruzione di nuovi e più moderni impianti di imbottigliamento. Negli anni novanta, infine, vengono coinvolti nell'azienda di famiglia anche le nuove generazioni, rappresentate da Davide e Renato e viene aperta una nuova sede in Oltrepò. Oggi Losito & Guarini produce circa 25 milioni di bottiglie all'anno, ottenendo numerosi riconoscimenti dalla critica enogastronomica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno	Terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero e Viognier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16-18°C. Presa di spuma con metodo Charmat
Sensazioni	Intenso e fruttato, con sentori di frutta esotica e note minerali

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821