

Leffimero

VINO SPUMANTE ROSATO



C'è qualcosa di fuggevole e prezioso in un calice di bollicine. Leffimero nasce da questo pensiero e porta nel nome la sua stessa natura.

È ottenuto da un vitigno tipico dell'astigiano, che trova nella forma di spumante una nuova espressione: la rifermentazione in autoclave esalta la freschezza e le componenti aromatiche delle uve, per creare un vino equilibrato, elegante e piacevole.

COLORE

Colore rosato tenue con spuma fine e cremosa, perlage fine e persistente

PROFUMO

Profumo caratteristico e delicato, con piacevoli note floreali e minerali, finemente mandorlato, accompagnato da eleganti sentori di crosta di pane.

SAPORE

Gusto caldo e cremoso, sapido, fresco e piacevolmente morbido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire alla temperatura massima di 4-6 °C

Alcohol	12,5% vol.
Sugar	1,0 g/l
Total acidity	7,0 g/l
SO ₂	120 mg/l



L'essenza di un momento unico e irripetibile

Uno spumante rosato perfetto per dare inizio all'incontro, come aperitivo o in accompagnamento agli antipasti. Gradevole anche abbinato ai piatti di pesce, ai primi di magro e ai secondi più delicati.