



Azienda Agricola

Lamò

di D'Ossualdo Daulo

Via Case Sparse Colli 7-8 Loc. Ippis – 33040 Premariacco (UD)

Tel. e fax. (0432) 716170

www.daulo.it

e-mail: info@daulo.it

IBLIGINE Spumante Metodo Classico

- Lavorazione:** Le uve raccolte rigorosamente a mano, sono vinificate in bianco mediante pressatura estremamente soffice. Successivamente il mosto viene lasciato in barriques di secondo passaggio fino a che la malleolatica venga completamente svolta. Dopo circa 6 mesi viene messo a rifermentare in bottiglia, dove rimane per altri 24 mesi sui lieviti e finalmente si procede alla sboccatura qualche mese prima della messa in vendita.
- Colore:** colore giallo paglierino intenso.
- Profumo:** Deciso ed elegante con profumi di frutta esotica (mele, banane) e fiori d'acacia.
- Sapore:** Morbido ed intrigante, sentori di “crosta di pane”, e frutta matura. perlage molto fine e persistente.
- Abbinamento:** Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti magri come il prosciutto di San Daniele. Ottimo con piatti a base di pesce, crostacei o di carni bianche.
- Temperatura di servizio:** Da servire a 8-10° C.