

Lynphe
[dal greco antico: Νύμφη Νηπροξ, lett. "fanciulle"] .

Tipologia

Lazio IGP Bianco Spumante

Metodo di produzione

Metodo Classico Ancestrale

Residuo Zuccherino

Brut

Uve Grechetto

Formato **750** cc

Zona di Produzione **Doganella di Ninfa**

Terreno **Argilloso con tufo sottostante**

Sistema di allevamento Spalliera (guyot) Densità d'impianto 4000 viti/Ha

> Vendemmia Agosto

Colore
Giallo paglierino
leggermente velato

Affinamento
20 mesi sui lieviti

Perlage Fine, bollicine numerose, delicate e persistenti

Abbinamenti

Crostacei e ricci di mare crudi, mozzarella di bufala, paste all'uovo, funghi e carni bianche

