

VILLA SELLI

RIBOLLA GIALLA

Vino spumante brut



Villa Selli - (lt.0,75)



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti nelle zone più vocate del Friuli Venezia Giulia.

Produzione media 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Ribolla.

Sistema di allevamento: Guyot.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente verso fine settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16/18°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per 1 mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino.

Odore: elegante, netto, fruttato e floreale.

Sapore: gradevolmente citrino, armonico, con finale leggermente aromatico.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri, g/l 11.00 – 12.00

Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

✓ CARATTERISTICHE COMMERCIALI

EAN bottle code 8 003905 044539

Confezione, nr 6 bottiglie

Misure cartone, cm 28 x 31 x 21,5

Peso cartone, kg 9,45

Composizione pallet 72 cartoni (6 strati x 12 ct.)

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6° C, stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Ribolla Gialla Brut – Villa Selli