



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

77 · 750 ml

Da uve Ribolla Gialla nasce uno spumante molto delicato al naso con aromi delicati, fresco al palato e con toni agrumati.

VIGNETO

Vitigno: Ribolla Gialla

Collocazione Geografica zone più vocate del Friuli Venezia Giulia

Forma di allevamento Guyot

Età vigneto 8-10 Anni

Resa 90-100 ql/Ha.

Epoca di vendemmia Settembre

CANTINA

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 18° C

Presa di spuma: in autoclave per 20-25 giorni a 18°C, segue una sosta sui lieviti per 10 giorni

Affinamento: in bottiglia per almeno 20-25 giorni

LABORATORIO

Alcole effettivo: % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri: g/l 11.00 - 12.00

Acidità totale: g/l 5.50 – 6.50

DEGUSTAZIONE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino intenso.

Aroma: elegante, netto, fruttato e floreale.

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

ABBINAMENTI



Servizio a 5 - 6° C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.