



Ribolla Gialla Spumante Brut

DOC Friuli



UVE

Ribolla Gialla



TERRITORIO

Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a doppio capovolto, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta in 3 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Alla pressatura soffice delle uve segue la prima fermentazione in acciaio inox. Il vino base matura per circa 60 giorni prima di essere posto in autoclave per la presa di spuma. Matura sui lieviti 4 mesi prima di essere filtrato ed imbottigliato.



GRADAZIONE ALCOLICA - ZUCCHERI RESIDUI - ACIDITÀ*

12,50 % vol. - 5,00 g/L - 6,50 g/L

* valori indicativi



SUGGERZIONI

Giallo chiaro. L'effervescenza è fine e continua. Profuma di pesca bianca con riferimenti a sentori agrumati. La nota sapida e una fresca vivacità tracciano il profilo tipicamente friulano di questo spumante Brut.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Splendido aperitivo, possiede i requisiti che lo promuovono tra i vini da tutto pasto. Indicato per accompagnare torte salate, piatti di pesce e ricche frittiture.

Si consiglia di servirlo a 4 / 6° C in una flûte sottile e affusolata di buona ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

Fino a 3 anni, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 1,50 litri