
RIBOLLA GIALLA

SPUMANTE BRUT



Caratteristiche del vino

Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Il perlage è estremamente fine e persistente.

Il profumo è delicato e complesso, fragrante di fiori e frutta: iris, glicine, pesca e limone.

Al palato esprime al meglio le caratteristiche di freschezza tipiche del vitigno, è ricco di struttura e di frutto e sorprende per la lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare.

Antipasti di pesce delicati, anche a tutto pasto.

Temperatura di servizio

8°C

Vigneto

Braida Santa Cecilia, Codroipo, UD

Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

Vitigno

Ribolla Gialla in purezza

Allevamento

Guyot

Vendemmia

Prima quindicina di settembre

Vinificazione

In bianco, mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 16°C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Spumantizzazione in autoclave con periodiche agitazioni dei lieviti.

Alcool totale: 12 %

Residuo zuccherino: 11 g/L

Acidità totale: 6,5 g/L

Affinamento

In bottiglia

Formato

750 / 1500 ml

Riconoscimenti

Concours Mondial de Bruxelles, Medaglia d'Argento
Concorso Vini DOC "Bertiül tal Friül" Bertiolo, Primo
Classificato

Bibenda, Tre Grappoli

Vinibuoni d'Italia, Quattro Stelle

James Suckling, 90 pt.