



Ribolla Gialla Spumante Brut



CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante Brut



TERRITORIO

Friuli Venezia Giulia



UVE

Ribolla Gialla



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Ribolla Gialla vengono raccolte al giusto grado di maturazione zuccherina e di acidità per ottenere un vino base fresco e minerale. Vengono poi sottoposte ad una delicata pigiatura e ad una pressatura soffice per estrarre solo il mosto di migliore qualità. Dopo un periodo di affinamento sui lieviti, il vino base viene spumantizzato in autoclave. Il metodo Charmat esalta le caratteristiche di aromaticità varietale, freschezza e sapidità tipiche del vitigno.

COLORE

Di colore giallo paglierino e perlage fine e persistente.

PROFUMO

Gradevolmente intenso, molto fruttato, con ricordo di pesca e mela.

SAPORE

Fresco e di grande armonia con una leggera nota di frutta bianca croccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo. Accompagna bene antipasti, piatti delicati a base di pesce o a base di prosciutto di San Daniele e piatti friulani come il frico.