



Ribolla Spumante

VITIGNO: Ribolla Gialla in purezza.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 100 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 piante/Ha.

EPOCA DI VEDEMMIA: Ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice in ambiente ridotto
dei grappoli raccolti a mano in cassette.

Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata di circa 17°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat della durata di 20 giorni a temperatura controllata di circa 16°C e successiva permanenza sui lieviti della durata di almeno 90 giorni.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo tenue luminoso.

OLFATTO: Caratteristico, intenso e profumato
con sentori floreali e una delicata nota erbacea.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/l.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: Circa 6-8°C.

CONFEZIONE: Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Al palato fresco, elegante con un'equilibrata acidità e sapidità, con un finale minerale e buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con piatti di pesce o crostacei.

