



Ribolla Gialla Spumante

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Denominazione: Spumante

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

Dopo la decantazione si avvia una seconda fermentazione per la presa di spuma che si protrae per circa due mesi. Dopo l'imbottigliamento lo spumante viene lasciato affinare per un mese in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino tenue ravvivato da una fine e ricca effervescenza.

Profumo: il profumo è elegante di fiori e di frutti bianchi come ananas e pesca noce, che si fondono assieme ad un'elegante nota di lievito.

Gusto: in bocca si percepiscono sapide note minerali, con sensazioni fresche e finale brioso e fruttato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accosta bene agli antipasti freddi, ai primi piatti a base di verdure, creme e pesce.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C