



## Ribolla Gialla Spumante

**Rebsorte:** 100% Ribolla Gialla

**Weinbezeichnung:** Schaumwein

**Bodenart:** Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

**Erntezeitraum:** Mitte September

**Erntemethode:** Manuell

### Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

### Reifung:

Nach dem Dekantieren beginnt die zweite Gärung, die etwa zwei Monate dauert. Nach der Abfüllung reift der Schaumwein einen Monat in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

### Sensorische Noten:

**Farbe:** Blasses Strohgelb, belebt durch eine feine und reiche Perlage.

**Aroma:** Elegante Aromen von Blumen und weißen Früchten wie Ananas und Nektarine verschmelzen mit einer eleganten Hefenote.

**Geschmack:** Würzige mineralische Noten am Gaumen, mit frischen Eindrücken und einem lebendigen, fruchtigen Abgang.

**Empfehlungen:** Hervorragend als Aperitif, passt gut zu kalten Vorspeisen, ersten Gängen auf Gemüsebasis, cremigen Suppen und Fisch.

**Serviertemperatur:** 6–8 °C