



GLI SPUMANTI



Contiene solfiti



RIBOLLA GIALLA BRUT

Vitigno autoctono
Ribolla Gialla



Colore:

Cristallino con perlage fino e persistente, giallo tenue con sfumature girgie.



Profumo:

Di banana e caramello, fresco e leggeri sentori di lievito.



Gusto:

Secco, asciutto ma morbido e piacevole di grande struttura e complessità.

Descrizione: grappolo cilindrico, acino medio grande, tondo.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina doppia e semplice, medio corta.

Terreno: appartenente alla composizione cosiddetta "Flysch di Cormons" per la particolare friabilità, ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: presa di spuma con metodo Charmat, permanenza sui lieviti in autoclave per 5-6 mesi e stoccaggio in bottiglia.

Abbinamento: adatto come aperitivo, accompagna bene tutto il pasto grazie alla sua struttura.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

