



Ribolla Gialla BRUT

VITIGNO: Ribolla Gialla.

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

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Sylvoz.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000 piante/Ha.

EPOCA DI VEDEMMIA: Ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice in ambiente ridotto delle uve.

Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata di circa 17°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat

a temperatura controllata di circa 16°C

e successiva permanenza sui lieviti di circa 60 giorni.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 6 g/l.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: Circa 6-8°C.

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

COLORE

Giallo tenue luminoso.

PROFUMO

Il naso è caratteristico: esprime da subito i freschi sentori floreali tipici, che lasciano spazio a una delicata nota erbacea.

SAPORE

Al palato fresco, acidità e sapidità ben si bilanciano tra loro chiudendo con un finale minerale che resta a lungo.

ABBINAMENTI

Perfetto con i crudi di mare, regge perfettamente le sfide dei piatti trattati con marinature importanti. Da provare con le sarde in saor e crostini con trota salmonata.

