



Ribolla Gialla Spumante Brut

Linea PREMIUM



Varietà: Ribolla Gialla



Tipo di Terreno: marnoso e calcareo, ricco di minerali e microelementi che conferiscono eleganza, freschezza e piacevole sapidità



Periodo di Vendemmia: fine agosto, con selezione delle migliori uve



Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli e prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione lenta in autoclave secondo il metodo Charmat per oltre 90 giorni, al fine di ottenere maggiore finezza del perlage ed esaltare complessità ed eleganza aromatica



Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente



Profumo e Sapore: elegante e raffinato, con note di mela verde, pera, agrumi e delicati sentori di fiori bianchi. Al palato è fresco, armonioso e cremoso, con piacevole sapidità, ottimo equilibrio e finale lungo, fruttato e minerale



Abbinamenti: ideale come aperitivo elegante, si abbina perfettamente a crudi di pesce, ostriche, crostacei, antipasti raffinati, finger food gourmet e cucina mediterranea



Gradazione Alcolica: 11% vol.



Zuccheri Residui: 9 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

