

Ribolla Gialla Spumante Brut

Linea VIP



Varietà: Ribolla Gialla



Tipo di Terreno: marnoso e calcareo, ricco di minerali che donano freschezza e sapidità



Periodo di Vendemmia: fine agosto



Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, dove vengono aggiunti lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave con metodo charmat per non meno di 60 giorni



Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente



Profumo e Sapore: fresco e fruttato, con note di mela verde, pera e fiori bianchi. Al palato è morbido, equilibrato e piacevolmente aromatico, sostenuto da una buona freschezza e da un finale fruttato e armonioso



Abbinamenti: ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a antipasti leggeri, finger food, crostacei, primi piatti delicati e cucina mediterranea



Gradazione Alcolica: 11% vol.



Zuccheri Residui: 9 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

