



La Gialla Brut

VITIGNO

Ribolla Gialla 100%

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot

METODI DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

PREPARAZIONE BASE SPUMANTE

Diraspatura delle uve, pressatura soffice, controllo
della temperatura di fermentazione (17° - 18° C)

SPUMANTIZZAZIONE

Spumantizzazione con metodo Charmat lungo
con permanenza in autoclave per 5/6 mesi
con frequenti batonnage

EVOLUZIONE

Imbottigliamento e affinamento per qualche mese

DATI ANALITICI

Alcool (% vol): 12,0
Acidità totale (g/l): 6,3
Zuccheri residui (g/l): 9,0

ESAME SENSORIALE

Colore: colore giallo paglierino chiaro con riflessi
verdognoli, mantiene un perlage persistente e fine
Profumo: sottile e penetrante, offre sensazioni
di fiori bianchi, mela verde e crosta di pane
Gusto: fresche note minerali e sensazioni di agrumi

ABBINAMENTI

Va consumato da giovane come aperitivo,
può essere vino da tutto pasto in abbinamento
con crostacei e piatti di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C