



## *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