

# RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA DRY

- Sistema d'allevamento:** *guyot.*
- Densità d'impianto:** *4.800 vitil/ha.*
- Terreni:** *argillosi. Altezza 100 mt. sul livello del mare.*
- Sistema di coltivazione:** *ecompatibile ai sensi dei disciplinari della misura F (Reg. CE n. 1257/99).*
- Resa per ettaro:** *150 q.li/ha.*
- Vendemmia:** *Settembre, manuale con selezione delle uve.*
- Vitigno:** *Ribolla Gialla 100%.*
- Alcool:** *12,00%.*
- Zuccheri:** *16,00 g/l.*
- Acidità:** *6,50 g/l.*
- Estratto netto:** *17,50 g/l.*
- SO2 totale:** *130 mg/l.*
- pH:** *3,28.*
- Vinificazione:** *macerazione a freddo per 12 ore, pressatura soffice, decantazione e fermentazione a 16 gradi.*
- Spumantizzazione:** *Metodo Charmat, fermentazione lenta con lieviti selezionati in autoclave e affinamento "Sur lie" per l'estrazione degli aromi.*
- Imbottigliamento:** *giugno.*
- Colore:** *giallo chiato con leggeri riflessi verdi.*
- Naso:** *intense note di frutti verdi, kiwi e mela.*
- Sapore:** *si caratterizza per un buon equilibrio delle componenti, da cui emerge una decisa mineralità.*
- Abbinamenti:** *piatti a base di crostacei, antipasti a base di pesce, risotti, carni bianche. Si serve a 8/10°C.*

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE



[info@le2torri.com](mailto:info@le2torri.com)