



Ribolla Gialla Brut

Vino spumante.

Vino bianco brut da vitigno autoctono, giallo paglierino, caratterizzato da perlage fine e persistente.

Al naso risulta di affascinante complessità. Note intense fragranti di lievito, riscontrabili di primo impatto, lasciano il posto lentamente a delicate sfumature floreali per proseguire poi verso quelle più accattivanti e dolci dei frutti di pesca a pasta bianca, di mela verde e agrumi. Le infinite bollicine, danno sensazioni vellutate che accarezzano il palato.

In bocca si presenta con buona consistenza, piacevole il leggero residuo zuccherino.

I richiami alle sensazioni olfattive sono equilibrati, ritroviamo la pesca, mela verde e i profumi primari dell'uva fresca di origine.

Finale persistente e leggermente sapido.

Ottimo prodotto che si presta bene alla mescolta sia da solo come aperitivo o anche a tutto pasto.

11,5% - 12,5% vol. alcool

Sistema di allevamento Cappuccina

3300 ceppi/ha

Orientamento Nord - Sud

Vendemmiato a mano la seconda settimana di settembre.

Pressatura soffice, flottazione con azoto e fermentazione in acciaio a 16°C.

Metodo Charmat lungo con rifermentazione in autoclave per 180 giorni con aggiunta di lieviti selezionati.

Maturazione su lieviti in acciaio.

I dati espressi sono puramente indicativi e variabili in base alla stagionalità.