GRAPPOLO D'ORO

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

Vitigno:	Ribolla Gialla 100%
Denominazione:	Spumante
Tipo di terreno :	marne e arenarie di origine eocenica
Epoca di vendemmia:	metà Settembre
Modalità di raccolta:	manuale

DATI ANALITICI	
ALCOOL (% VOL)	11,50
ZUCCHERI	EXTRA DRY

Vinificazione:
L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:
Dopo la decantazione si avvia una seconda fermentazione per la presa di spuma che si protrae per circa tre mesi. Dopo l'imbottigliamento lo spumante viene lasciato affinare per un paio di mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Note sensoriali:
Colore: giallo paglierino tenue ravvivato da una fine e ricca effervescenza.

Profumo: il profumo è elegante di fiori e di frutti bianchi come ananas e pesca noce, che si fondono assieme ad un'elegante nota di lievito.

Gusto: in bocca si percepiscono sapide note minerali, con sensazioni fresche e finale brioso e fruttato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accosta bene agli antipasti freddi, ai primi piatti a base di verdure, creme e pesce.

Temperatura di servizio:
6- 8°C

Az. Agr. GRAPPOLO D'ORO di Martincigh Ennio, Elvis, Donatella e Jeroncic Vilma s.s.
Via Cormons, 197 loc. Spessa – 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
Ph.- fax +39 0432 716034 p.iva 00637520305
e-mail: info@vinigrappolodoro.com