

Ribolla Gialla - Vino Spumante



VINO SPUMANTE

Tutto ebbe inizio nel 1600 con Don Perignon e lo Champagne, ma nei primi del '900 si inventò un metodo più semplice, rapido che genera vini freschi, di pronta beva, con aromi tipici del vitigno.

Questo processo prende il nome di "Metodo Charmat", dove la spumantizzazione avviene secondo una presa di spuma in autoclavi di acciaio per 90 giorni, ottenendo così una ribolla gialla extra dry con un residuo zuccherino di 16 g/L.

UVE:	100% ribolla gialla
VENDEMMIA:	manuale
VINIFICAZIONE:	metodo charmat
ALLEVAMENTO:	guyot, cappuccina
COLORE:	giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlagé, importante alla vista, è fine e persistente.
PROFUMO:	delicato con complesse note floreali e fruttate che ricordano fiori freschi e frutti come pesca e pompelmo. Possiede una lunga persistenza aromatica.
GUSTO:	fresco, fragrante, di buona acidità e struttura, con sfumature agrumate
ABBINAMENTI:	vino da ogni occasione, ottimo come aperitivo, ideale con antipasti e piatti di pesce e molluschi.
SERVIRE A:	4-5°C
Prodotto dall'Azienda Scarbolo - Prodotto in UE - Contiene solfiti	