



RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT

Vino Spumante di Qualità

Millesimato 2020

Zona di produzione: Cormons – Collio Goriziano

Crù: Monte Quarin

Terreno: Flysch di marne di origine eocenica

Giacitura: Collinare a circa 200 mt di altitudine

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Forma di allevamento: Guyot a 6/8 gemme

Densità di impianto: 4.500 ceppi/ha

Resa vigneto: 50/70 q.li/ha

Alcool: 12% vol.

Zuccheri: 4 gr/l

Acidità totale: sud – sud/ovest

Uva: Refosco dal Peduncolo rosso, Malvasia istriana

Vendemmia: anticipata, a mano in piccole cassette

Vinificazione: Rigorosamente in bianco.

Pressatura soffice delle uve seguita da decantazione naturale per circa 36 ore. La prima fermentazione si svolge in vasche di cemento a temperatura controllata di 18 gradi ed il vino base permane sulle fecce nobili per almeno 4 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti battonage.

Presatura di spuma: a metà gennaio la ribolla viene fatta rifermentare per circa 60 giorni alla temperatura controllata di 12 gradi restando ad affinarsi sui lieviti per altri 2 mesi circa. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento di almeno 4 mesi.

Vino: colore giallo paglierino brillante con un perlage finissimo e persistente. Al naso è fine e delicato con note floreali e fruttate, in particolare la mela renetta. In bocca è secco, morbido, fresco e sapido. Di ottima beva e grande equilibrio.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ma adatto a tutto pasto, si abbina con primi, carni bianche, pesce grigliato e non.

Temperatura di servizio: 6/8° C

Longevità: 2/3 anni se opportunamente conservato (bottiglie coricate temperatura non oltre 18°)