



Ribolla gialla Ronco Vieri Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

SCHEMA TECNICA

Tipologia del vino: Vino Spumante di Qualità Brut Metodo Classico
Uva: Ribolla gialla

La vinificazione e la spumantizzazione

Epoca di raccolta: fine agosto con vendemmia manuale
Resa produttiva: 95 quintali di uva per ettaro con resa in vino del 50-55%
Fermentazione: la pressatura soffice è stata effettuata su uva intera. Il 90% del mosto viene fermentato in acciaio, la parte rimanente in barriques di 3° passaggio. Prolungata sosta sui lieviti e quindi a fine inverno è avvenuto l'assemblaggio delle partite.
Imbottigliamento ed affinamento: nella tarda primavera successiva alla vendemmia onde permettere una corretta rifermentazione, il prodotto rimane "sur lie" circa 18 mesi prima del "degorgement".
Sboccatura: La data di sboccatura coincide con il lotto di produzione e viene indicata con il mese e anno.

L'analisi sensoriale

Vista: giallo paglierino di buona intensità
Perlage: fine e persistente
Olfatto: note pronunciate di lievito e crosta di pane unite a sensazioni floreali e fruttate
Gusto: fresco, di buona struttura, armonico ed equilibrato