



PRODOTTO CON UVE 100% Ribolla Gialla

VENDEMMIA 2016

DEGORGEMENT Febbraio 2020

LOTTO DI PRODUZIONE SR20-16

POSTO IN COMMERCIO Settembre 2020

TIPO DI TERRENO Marnoso arenario

ALLEVAMENTO Guyot

ESPOSIZIONE Sud-Est, 260 m SLM

FERMENTAZIONE 100% acciaio. Inoculo di lieviti selezionati.

AFFINAMENTO Inoculo di lieviti selezionati in bottiglia, affinamento sui lieviti della durata di 36 mesi

TENORE IN ALCOL 12,30% vol

ZUCCHERI RESIDUI 3 g/L

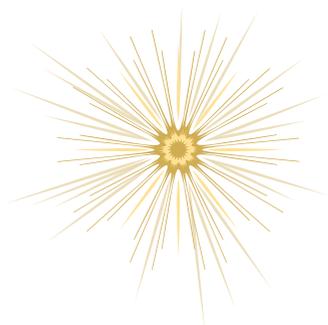
RIBOLLA GIALLA BRUT CLASSIC METHOD 36 MONTHS

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante. Spumante dal perlage fine e persistente, e dai profumi freschi e allegri, di agrume fresco, limone candito, cedro e pompelmo che ricordano la fragranza tipica della ribolla, con aromi fruttati di pera william e radice di liquerizia. In bocca è persistente, sapido, secco e di grande pulizia, con buona esaltazione delle note fruttate.

ABBINAMENTI

Spumante geniale per aperitivi e antipasti composti da piattini freschi e sfiziosi quali spiedini grigliati di gamberi e calamari, tortini di verdure, involtini di prosciutto crudo, ma anche crudi di pesce, come una delicata tartare di crostacei. Si abbina perfettamente ad un risotto primaverile e ad un gazpacho di verdure. Ottimo per accompagnare un intero pasto delicato e intrigante.



TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1
34070 DOLEGNA DEL COLLIO
(GORIZIA) ITALY
M: +39 338 7875175
EXPORT M: +39 335 8486016

INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT
WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT



AZIENDA
BIOLOGICA
CERTIFICATA