



SPUMANTI

RIBOLLA GIALLA ON THE MOVE



Spumante Brut DOC Friuli



UVE

100% Ribolla Gialla



TERRITORIO

Pianura ciottolosa con frazioni di argilla rossa di origine morenica, medio Friuli.



COLTIVAZIONE

Vigneti allevati a cappuccina con una densità d'impianto di 4000 viti e 100 ql per ettaro.



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Presa di spuma in autoclave a 14°C per tre settimane circa. Permanenza sui lieviti per 90 giorni. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE - ACIDITÀ - ZUCCHERI RESIDUI (VALORI INDICATIVI)

12,5% vol. - 6,10 g/l - 9,00 g/l



TEMPERATURA CONSIGLIATA

4° - 6° C



SUGGERZIONI

Effervescenza fine e persistente. Una dinamica nota fresca spicca al naso, in bocca le note agrumate accompagnano un'ampia mineralità.



DIMORA IN CANTINA

2/3 anni



CAPACITÀ

0,75 - 1,50 litri