



I VINI FRIZZANTI

RIBOLLA GIALLA IGT

Vitigni: 100% Ribolla.

Affinamento: acciaio.

Maturazione in bottiglia: 2-3 mesi.

Profumo: delicato sentore di fiori bianchi e leggerissime note di frutti tropicali.

Gusto: si apre con un'acidità decisa tipica del vitigno, ma elegante, con finale setoso dovuto al suo fine perlage. La raccolta delle basi spumanti deve essere anticipata poiché è fondamentale che le acidità si mantengono alte per garantire la giusta freschezza. Le uve raccolte vengono leggermente pressate. Il mosto limpido ottenuto viene avviato alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati. A fine fermentazione le basi spumanti vengono stabilizzate e messe in autoclave per la presa di spuma 50-60 giorni.

Abbinamenti

Oltre a essere un'eccellente come aperitivo, la Ribolla Gialla si distingue anche a tavola, in abbinamento soprattutto con il pesce: antipasti, frittura, sarde, ostriche, tartufi di mare e pesce bianco. Servire a 6-8°C.

Grape varieties: 100% Ribolla.

Refinement: in steel.

Bottle aging: 2-3 months.

Aroma: delicate hints of white flowers and very light notes of tropical fruits.

Palate: it starts with a pronounced yet elegant acidity, typical of this grape variety, and ends with a silky finish courtesy of its fine perlage.

The grapes to make the basic wine on which the Spumante will be developed must be collected in advance because their acidity must be kept high to guarantee the right freshness. The harvested grapes are lightly pressed. Alcoholic fermentation of the clear must is then started in temperature-controlled steel tanks. At the end of the fermentation process, the basic wines for Spumante are stabilised and transferred to a pressure tank to ferment again for 50-60 days.

Pairings

As well as being an excellent aperitif, Ribolla Gialla is also outstanding at mealtimes, especially when paired with fish: Hors d'oeuvres, fried fish, sardines, oysters, clams and white fish. Best served at 6-8°C.