PERTÈ
RIBOLLA GIALLA
METODO CHARMAT

VIGNETO ED INFO DI PRODUZIONE

Varietà:
Ribolla Gialla

Denominazione:
Vino spumante Ribolla Gialla

Zona del vigneto:
Cormòns, presso la Boatina

Età del vigneto:
Piantato nel 2006

Composizione del suolo:
Argilloso-sabbioso con ghiaia

Sistema di allevamento:
Guyot

Conduzione del vigneto:
Inerbimento controllato con lavorazione sulla fila

Periodo di vendemmia:
Fine agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pressate con un processo soffice per preservare l'integrità delle bucce e quindi ottenere una pigiatura molto delicata della stessa. Prima della fermentazione, il mosto ottenuto viene decantato a freddo.

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo la fermentazione, il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini fino a marzo in modo che gli aromi estratti siano ben enfatizzati e ben bilanciati con la struttura del vino. La fermentazione secondaria avviene in autoclave a bassa temperatura per circa due mesi.

NOTE GUSTATIVE
Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Al naso concentrato di biancospino e pesche bianche. Il palato fresco e delicato ha una lunghezza aromatica piacevole.

ABBINAMENTO
Ottimo come vino da aperitivo, perfetto a tutto pasto ed in particolare con pesce crudo, pesce fritto, risotto di zucca, formaggi freschi grassi come mozzarella di bufala e ricotta di pecora.