



CATULLIO

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Descrizione prodotto: Spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.

Processo produttivo:

- Raccolta manuale delle uve
- Pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo
- Spumantizzazione in autoclavi di piccola capacità ad opera di lieviti selezionati e a temperatura controllata.
- Affinamento sulle fecce per alcuni mesi.
- Imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Altimetria vigneto: 120-150 m slm

Terreno: prevalentemente ciottoloso

Sistema di allevamento: Sylvoz

Gradazione Alcolica: 12% Vol. e Residuo Zuccherino: 7-9 g/l

Aspetto Visivo: Spuma soffice ed abbondante, con un perlage fine e persistente

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: Caratterizzato dalla fresca nota fruttata della mela verde, dei fichi bianchi e della pesca noce, si percepiscono successivamente gradevoli ricordi speziati.

Palato: Fresco, minerale, di buona struttura e sorprendente complessità

Servizio: Servire ad una temperatura di 7-9°C

Abbinamento consigliato: Straordinario se servito al momento dell'aperitivo, ma grazie alla sua particolare struttura può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o la dieta vegetariana.