

# RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA BRUT

## Denominazione

Friuli DOC

## Uve

Ribolla gialla

## Fermentazione alcolica

Svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata.

## Rifermentazione

Avviene in autoclave con successiva sosta su lieviti per 6 mesi.

## Esame organolettico

Colore giallo paglierino

Vino fresco ed elegante, si riconosce dai profumi floreali fini di Glicine, Tiglio e agrumi. Si percepiscono tracce balsamiche, con nette suggestioni di erbe aromatiche.

In bocca è minerale, polposo, croccante, mai troppo rotondo o alcolico.

## Abbinamenti gastronomici

Si presta bene come vino da aperitivo e antipasto, ma sorprende con piatti a base di pesce e molluschi, minestre e creme delicate, risotti di asparagi, verdure grigliate e carne bianca.

## Temperatura di servizio

8-10°C



SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

[www.sirchwine.it](http://www.sirchwine.it) – [info@sirchwine.com](mailto:info@sirchwine.com)