

Ribolla Gialla Brut

Vino Spumante



Varieta'

Ribolla Gialla



Vinificazione:

le uve vengono raccolte a maturazione tecnologica e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata fino ad ottenere il vino base.

PRESA DI SPUMA

Il vino base viene successivamente rifermentato in autoclave secondo il "Metodo Italiano" per esaltare i suoi aromi, ottenendo le caratteristiche bollicine.



Note Degustative

Visivo:

di colore giallo paglierino, dal perlage fine.

Olfattivo:

presenta profumi intensi e speziati di fiori bianchi e di erbe aromatiche.

Gustativo:

al palato risulta fresco e persistente.



Abbinamenti:

da bere come aperitivo o in accompagnamento a crostacei, molluschi, zuppe di pesce, pesce al forno e piatti di cucina vegetariana a base di verdure.



8-10°C



750 ml



11% vol.



4 anni

Consiglio

Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.



Cantina e Vigneti
CA' RONE SCA



www.caronesca.it



cantina@caronesca.it



+39 0481 60034



Loc. Lonzano - Casali Zorutti
34070 Dolegna del Collio
(GO)