



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Spumante: Ribolla Gialla Brut.

Epoca di raccolta: fine agosto, al raggiungimento del giusto equilibrio zuccheri acidità.

Vinificazione: in bianco, l'uva viene immediatamente pressata (evitando la diraspatura - operazione a rischio qualità) e posta in botti di inox a temperatura controllata per l'avvio della prima fermentazione alcolica.

Presa di spuma: metodo Charmat; il vino viene posto in appositi contenitori in inox (autoclavi) nelle quali viene avviata la seconda fermentazione (o presa di spuma) che si protrae per almeno 3 mesi e mezzo permettendo la creazione di un elegante e fine perlage.

Lo Spumante Ribolla Gialla Brut: nasce dall'omonimo vitigno autoctono ed è un vino che si presenta con una spiccata acidità naturale ed aromi delicatamente freschi. La sua vivacità viene gradevolmente equilibrata ed ammorbidita con l'elevazione in bottiglia. Ha un colore giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Al naso si presenta con sentori di fruttato e con fragranze di lievito. In bocca è secco, delicato, fresco e di ottima persistenza.

Accostamenti gastronomici: come aperitivo singolo o accompagnato a delicatezze; offre il meglio di sé con piatti di crostacei, pesce bianco, azzurro anche grigliato. Accattivante con tanti primi leggeri e carni bianche delicate.

Mescita: 8 - 10 gradi in calici da bianchi importanti.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 2 anni.

Alcool (% vol.): 11,6

Zuccheri (g/l): 12 (Brut)

Acidità Totale (g/l): 7,5

Sovrapressione (bar): 6,05



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg.imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - Email info@zof.it