



KURTIN

VIGNAIOLI IN COLLIO

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Scheda Tecnica

- TIPOLOGIA:** Ribolla Gialla Spumante Brut
DENOMINAZIONE: IGP Venezia Giulia
ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Venezia Giulia
TERRENO: "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico
VITIGNO: Ribolla Gialla in purezza 100%
SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot
ETÀ IMPIANTO: 15 - 20 anni
RESA MASSIMA PER ETTARO: 100/120 q.li/Ha
MODALITÀ ED EPOCA DI VENDEMMIA: Vendemmia manuale nell'ultima decade di agosto per avere uve con acidità alta, ottime come base spumante
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Pressatura soffice degli acini e illimpidimento statico dei mosti, successiva fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 16 °C con lieviti selezionati, la presa di spuma avviene a basse temperature in autoclavi, seguendo il metodo Charmat

Caratteristiche Organolettiche

- COLORE:** Giallo paglierino scarico
BOUQUET: Fruttato, delicatamente floreale
SAPORE: Secco, citrino e invitante
ABBINAMENTI: Aperitivi, antipasti di pesce, primi piatti delicati, carni bianche
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%



SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.

Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA
P.I. E C.F. 01174910313 Tel. / T. +39 0481 60685 - info@kurtin.it

kurtin.it