



“GIULIA” RIBOLLA GIALLA SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

VITIGNO: Ribolla Gialla

VINIFICAZIONE: Metodo Charmat

COLORE: Giallo paglierino tenue.

OLFATTO: Fresco e accattivante presenta fragranze di fiori bianchi e frutta a polpa bianca con una buona componente agrumata.

GUSTO: Fresco ed intrigante per la buona acidità perfettamente equilibrata con l'armonia del corpo e la persistenza del gusto.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: In qualsiasi occasione, con qualsiasi piatto ma, soprattutto, in buona compagnia.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 6°-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA: Da 12,00 a 13,00%

ZONA DI PRODOZIONE: Scriò Collio storico

VENDEMMIA: Manuale anticipata