

# O75

CARATI

## RIBOLLA GIALLA BRUT

**UVE**

Ribolla Gialla

**ZONA DI PRODUZIONE**

Fascia collinare tra Italia e Slovenia

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Stratiforme, alternanza di marna e arenaria

**SISTEMA DI IMPIANTO**

Guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO**

Media

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine agosto

**DISPONIBILITÀ**

Inizi di primavera

**GRADO ALCOLICO**

12% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**

10-12 g/lit

**ACIDITÀ TOTALE**

5,8 g/ lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO**

Bicchiere a calice

**DURATA**

Due anni

**FORMATO (ml)**

750

**SCHEDA TECNICA**

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 16° - 17°. Metodo Charmat lungo (di circa 5 mesi) con presa di spuma ad una temperatura di 14° - 15° C.

**SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli luminosi e accesi, perlage a grana finissima e persistente. Profumo intenso con note di mela matura ed una mineralità espressione del terroir. Sapore secco con dissetanti sensazioni fresche e citrine.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Eccezionale come aperitivo, può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o verdure.