

SELEZIONE DI PIERA

ONEDIS

RIBOLLA GIALLA MILLESIMATO BRUT

**UVE**

Ribolla Gialla

GRADO ALCOLICO

12% vol

ZONA DI PRODUZIONE

Fascia collinare friulana a ridosso delle Dolomiti

RESIDUO ZUCCHERINO

8 - 10 g/lit

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Stratiforme, alternanza di marna e arenaria

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/ lit

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Media

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto

DURATA

Tre anni

DISPONIBILITÀ

Inizio estate

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le uve subiscono una pressatura delicata a cui segue una decantazione naturale del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a una temperatura di 14°-15° C. Presa di spuma in autoclave a una temperatura di 13°- 14° C per circa nove mesi, secondo il Metodo Charmat lungo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante. Perlage a grana finissima e persistente. Profumo intenso con sfumature di mela, pesca e pompelmo. Sapore secco e fresco con note agrumate e minerali e lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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