







Ribolla Gialla Brut



	Nome vino:	Principe di Porcia - Ribolla Gialla Brut
	Tipologia:	Spumante metodo Charmat con presa di spuma di 3 mesi
	Denominazione:	V.S.
	Ettari in produzione:	2,10 ha
	Zona di produzione:	Azzano Decimo (Pordenone)
	Natura del terreno:	Profondo a tessitura franco-limosa, mediamente calcareo e alcalino
	Varietà uve:	Ribolla Gialla 100% (vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia)
	Esposizione:	NORD / EST-SUD / OVEST
	Età media dei vigneti:	3 anni
	Altitudine media:	25 mt slm
	Sistema di allevamento:	Guyot
	Numero di viti per ha:	4.400
	Produzione per ha:	18.000 kg
	Vinificazione e affinamento:	Uve pigiadirasbate, pressate in maniera soffice. Il mosto viene illimpidito e avviato alla fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata tra i 16-18°C. La presa di spuma avviene in autoclave per 3 mesi con lieviti selezionati a 16°C
	Maturazione in bottiglia:	1 mese
	Note visive:	Giallo paglierino lieve
	Note olfattive:	Bouquet delicato ed elegante con note fruttate fresche di mela e pesca, sentori agrumati e floreali di fiori bianchi e gialli. Caratteristica è la nota minerale conferita dal terroir
	Note gustative:	Perlage fine ed elegante al palato. Fresco, asciutto e minerale
	Alcool:	12,00%
	Acidità totale:	5,80 g/l
	Ph:	3,20
	Pressione:	5,20 bar
	Estratto secco:	22,00 g/l
	Anidride solforosa:	110 mg/l (massimo per legge: 200 mg/l)
	Residuo zuccherino:	12,00 g/l
	Temperatura di servizio	6-8°C
	Abbinamenti Cibo&Vino:	Ottimo per l'aperitivo, si accompagna a primi piatti, in particolare risotti, a base di pesce, frittura, crostacei e molluschi. Ideale con verdure pastellate e formaggi a pasta morbida.

Valori indicativi dell'ultima vendemmia



FATTORIA DI AZZANO

Via Zuiano, 29 - 33082 Azzano Decimo PN - Tel. + 39 0434 631001

CASTELLO DI PORCÍA

Via Castello, 1 - 33080 Porcia PN - Tel. +39 0434 921408