



# Ribolla Gialla

## SPUMANTE BRUT

**DESCRIZIONE:** Colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdognoli, spumeg-giante effervescenza finissima e persistente. Profumi che ricordano la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali. In bocca è fresco, ricco di struttura, dalle sfumature agrumate e lunga persistenza aromatica

**UVE:** Ribolla Gialla 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colli Orientali del Friuli

**TERRENO:** marna arenaria di origine eocenica

**ALLEVAMENTO:** guyot

**RESA:** 75 quintali/ettaro

**VIGNETO:** inerbito – non irrigato

**DENSITA':** 4.000 ceppi/ha

**PERIODO DI RACCOLTA:** a mano in cassetta con selezione dei grappoli

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia, viene effettuata solo al mattino, per preservare la fragranza e i profumi primari. Successivamente viene effettuata una delicata pigiatura, segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera. La prima fermentazione si svolge in acciaio a 14°C. Alcuni mesi dopo la ribolla gialla viene fatta rifermentare in autoclave a 12°C/14°C, con affinamento sur lies per 180 giorni. Segue l'imbottigliamento. Ancora alcuni mesi di permanenza in bottiglia sono necessari per completare il processo di affinamento.

**AFFINAMENTO:** in bottiglia

**BOTTIGLIA:** 0,75 cl

**ABBINAMENTO:** Eccezionale aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce. Eccellente anche come vino per tutte le occasioni

**TEMP. SERVIZIO:** 6/8° C