Ribolla Gialla

Tipo vitigno | *Autoctono*
Titolo | *Ribolla Gialla*
Sottotitolo | *Spumante Brut*
Descrizione | *Con freschezza e brio completa la gamma dei nostri vini una Ribolla Gialla Spumante dal profumo delicato, anch'essa emblema delle zone vinicole più celebri del Friuli dove si attesta la sua presenza da oltre settecento anni.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno | *Ribolla Gialla 100%*
Tipologia di vino | *Spumante bianco secco*
Natura del terreno | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.*
Altitudine | *170 m s.l.m.*
Produzione di uva per ettaro | *90 q.li*
Forma di allevamento | *Cappuccina*
Vendemmia | *Precoce; manuale con cernita delle uve.*
Vinificazione | *L'uva raccolta viene delicatamente diraspata.*
Segue pressatura sof ice delle uva ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione la vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C) in recipienti di acciaio inox.
La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi, con un tempo di permanenza minimo di sei mesi, utilizzando il metodo Charmat.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Gradazione alcolica | *12,0 % vol.*
Temperatura di servizio | *5 - 7 gradi*
Periodo di conservazione | *2 - 3 anni*
Note sensoriali | *Presenta un bel colore giallo paglierino dai vaghi riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente.*
Il profumo, fruttato e armonioso.
Il sapore è gradevole, fresco moderatamente acidulo.
Abbinamenti gastronomici | *Ottimo come aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce.*