

Ribolla Gialla Millésimé Brut Nature



Denominazione: Ribolla Gialla VSQ Brut Nature

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 12% vol.

Acidità totale: 6,3 g/l

Ph: 3,30

Zuccheri: 3 g/l

Resa per ettaro: 90 q/ha

Varietà: 100% Ribolla Gialla

Epoca di vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 90 quintali ettaro. Il vino base posto in autoclave per la presa di spuma viene fatto fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura di 14°–16° gradi per 18–20 giorni. Raggiunta la prima pressione desiderata (5,5 bar) la vasca viene refrigerata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Successivamente il vino spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8°–10° C per oltre sei mesi. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

Caratteristiche organolettiche: La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel FVG. È contraddistinto da un colore giallo paglierino dorato, un delicato aroma floreale e sentori di mela e pesca gialla.

Il gusto è morbido ed armonico con un perlage fine e leggero che avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti.