



RIBOLLA GIALLA

Millésimé Brut Nature
Charmat Lungo

DENOMINAZIONE

VSQ (Vino Spumante di Qualità)

UVE

100% Ribolla Gialla

TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est - Ovest

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel Friuli Venezia Giulia. 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 persistente che avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti. Gli oltre venti mesi sui lieviti accentuano le sue caratteristiche che la rendono un vino freschissimo e delicato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, accompagna piatti di pesce e molluschi, anche da tutto pasto se si escludono carni rosse e selvaggina.

GRADO ALCOLICO

12,00% vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

ZUCCHERI

0,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

VENDEMMIA

Settembre