



RIBOLLA GIALLA BRUT

VINO SPUMANTE

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2022

VARIETÀ
Ribolla Gialla

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve. Inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. La spumantizzazione avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat.

AFFINAMENTO
Affinamento sulle fecce per diversi mesi prima di essere imbottigliato.

ALCOOL
12 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
5,2% g/l

ZUCCHERI RESIDUI
6,4 g/l

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente. Il profumo è intenso e complesso, dominato da sentori floreali e fruttati. Al palato si confermano le note aromatiche, i sentori di agrumi e un'invitante freschezza e vivacità, caratteristiche tipiche del vitigno.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Bollicine ottime da stappare in occasioni più conviviali e informali. Perfetto per l'aperitivo, è ideale anche a tutto pasto.

Da servire a 6°C - 8°C

CALICE

