

## Ribolla Gialla

Brut

## Metodo Classico 36 mesi

PRODOTTO CON UVE Ribolla Gialla
ANNATA DI PRODUZIONE 2019
POSTO IN COMMERCIO Aprile 2023
TIPO DI TERRENO Marne e arenarie
ALLEVAMENTO Guyot
ESPOSIZIONE Sud-Est, da 230 m s.l.m.
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO Fermentazione con lieviti selezionati e affinamento in acciaio
PRESA DI SPUMA Lieviti selezionati, affinamento sui lieviti in bottiglia per 33 mesi.
TENORE IN ALCOL 12,40% vol
ZUCCHERI RESIDUI 3 g/L
LONGEVITÀ 3-4 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 5-7°C

Note Organolettiche Spumante dal perlage elegante e dai profumi freschi

Spumante dal perlage elegante e dai profumi freschi e allegri, che ricordano la fragranza tipica della ribolla, con aromi fruttati di mela, pesca bianca e nocciola. Le note minerali contribuiscono alla vivacità olfattiva di questo vino. In bocca entra fresco e deciso, agrumato, con elegante corpo e ampia sapidità.

## Abbinamenti

Spumante geniale per aperitivi e antipasti composti da piattini freschi e sfiziosi quali spiedini grigliati di gamberi e calamari, tortini di verdure, involtini di prosciutto crudo. Ottimo per accompagnare un intero pasto delicato e intrigante. Una sorpresa quando abbinato ad una pizza gourmet.









NOTE				
	A CONTRACTOR			