



METODO CLASSICO

Ribolla Gialla Brut

PRODOTTO CON UVE Ribolla Gialla
ANNATA DI PRODUZIONE 2020
POSTO IN COMMERCIO Novembre 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 23 mesi
TIRAGGIO 31 marzo 2021
DEGORGEMENT 15 Febbraio 2023
TENORE IN ALCOL 12,20% vol
ZUCCHERI RESIDUI 3 g/L
ACIDITÀ 5,9 g/L
LONGEVITÀ 3-4 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 5-7°C

Note Organolettiche

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 ideale per aperitivi e antipasti composti da crudi di pesce e tempure miste di verdure, frutti di mare e crostacei. Una sorpresa quando abbinato ad una pizza gourmet.



PRODOTTO BIOLOGICO
IT BIO 021
AGRICOLTURA ITALIA



JAMES SUCKLING 2023

Sliced apples, chamomile and pie crust aromas here.
Medium-bodied with fine bubbles and tangy, lemony acidity.
Dry. Drink now.

Jamesuckling.com

