



METODO CLASSICO

Ribolla Gialla Pas Dosé

PRODOTTO CON UVE Ribolla Gialla
ANNATA DI PRODUZIONE 2020
POSTO IN COMMERCIO Luglio 2024
TIPO DI TERRENO Marne e arenarie
ALLEVAMENTO Guyot
ESPOSIZIONE Sud-Est, da 230 m s.l.m
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio
PRESA DI SPUMA Lieviti selezionati biologici, affinamento sui lieviti in bottiglia per circa 36 mesi
TIRAGGIO 31 marzo 2021
DEGORGEMENT 19 Marzo 2024
TENORE IN ALCOL 12,20% vol
ZUCCHERI RESIDUI <1 g/L
ACIDITÀ 5,9 g/L
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 geniale per aperitivi e antipasti composti da crudi di pesce e tempere miste di verdure, frutti di mare e crostacei. Una sorpresa quando abbinato ad una pizza gourmet.



PRODOTTO BIOLOGICO
IT BIO 021
AGRICOLTURA ITALIA



NOTE
