

G

GIULIET

Le bollicine



GIULIET Vino Spumante Brut

Ribolla Gialla Metodo Classico



Da uve selezionate del vitigno autoctono Ribolla Gialla 100%, provenienti da vigneti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (UD).

Gradazione alcolica: 12 %

Terreno: marnoso-argilloso.

Sistema di allevamento: guyot modificato.

Vigneti: collocati in pianura.

Vendemmia: manuale solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve per la spumantizzazione, e dopo una scrupolosa selezione.

Vinificazione: spremitura soffice delle bucce in pressa a polmone; prima fermentazione con controllo delle temperature.

Spumantizzazione: il Giuliet rifermenta in bottiglia col metodo classico per circa 24 mesi. In questo periodo avviene un processo che si chiama lisi nel quale, attraverso il lievito, il vino diventa più morbido e strutturato, e la bollicina diventa sempre più fina ed elegante.

Dal colore giallo intenso, il perlage è fine e persistente. I profumi sono straordinariamente complessi: si sente l'evoluzione sui lieviti con sentori di crosta di pane, e un'invitante bouquet fruttato.

Al palato il Giuliet si caratterizza per l'elegante freschezza delle bollicine, e una bella acidità che la rende viva e complessa. Sicuramente da aperitivo, ma accompagna ottimamente ostriche, pesce crudo, crostacei e ottimo da tutto pasto con pesce e verdure.

Andrebbe servito in calici a tulipano da spumante a 4° C.