

G

RIBOLLA GIALLA BRUT

Le bollicine

SPUMANTE BRUT

Ribolla Gialla Metodo Charmat



Da uve selezionate dell'omonimo vitigno autoctono, provenienti da vigneti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (UD).

Gradazione alcolica: 12,00

Terreno: marnoso-argilloso.

Sistema di allevamento: guyot modificato.

Vigneti: collocati in pianura.

Vendemmia: manuale solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo una scrupolosa selezione. L'uva rimane per tutta l'estate esposta al sole, in seguito al defogliamento (vengono tolte le foglie vicino al grappolo).

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

Spumantizzazione: in autoclave (metodo charmat) per alcuni mesi, fino a quando la bollicina diventa fine ed elegante.

Dal colore giallo sole, si percepisce che l'uva è maturata in modo ottimale, col giusto apporto di sostanze nutritive dalla terra, dall'acqua e dal sole.

I profumi sono straordinariamente complessi e caldi, la frutta e i fiori si mescolano dando vita ad un vino dal bouquet invitante.

Dal primo sorso si percepisce che in bocca la Ribolla brut è elegante, con un'equilibrata freschezza data dalle bollicine, e ad una giusta acidità che la rende viva e complessa. Sicuramente da aperitivo, accompagna antipasti di pesce e verdure in pastella; ottimo da tutto pasto con pesce.

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