

G

GIULIET

Le bollicine



GIULIET Vino Spumante Brut

Ribolla Gialla Metodo Classico



Da uve del vitigno autoctono Ribolla Gialla.

Terreno: marnoso-argilloso.

Sistema di allevamento: guyot modificato.

Vigneti: collocati in pianura.

Vendemmia: solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve per la spumantizzazione.

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

Spumantizzazione: il Giuliet rifermenta col metodo classico.

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.