

G

RIBOLLA GIALLA BRUT

Le bollicine

SPUMANTE BRUT

Ribolla Gialla Metodo Charmat



Da uve dell'omonimo vitigno autoctono.

Terreno: marnoso-argilloso.

Sistema di allevamento: guyot modificato.

Vigneti: collocati in pianura.

Vendemmia: solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve. 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), 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.