



SACCHETTO



## RIBOLLA GIALLA BRUT

Provengono da vigneti del Friuli Venezia Giulia le uve di Ribolla Gialla di questo spumante. Il profumo delicatamente floreale rivela sfumature aggrumate. Il sapore è fresco e avvolgente, secco e di lunga persistenza aromatica. Ottimo come aperitivo, si abbina bene agli antipasti a base di pesce ma può continuare egregiamente ad accompagnare tutto il pasto. Servire a 8-10°C.

Classificazione: Ribolla Gialla Brut Vino Spumante

Zona d'origine: Friuli Venezia Giulia

Vitigni: Ribolla Gialla in purezza

Vinificazione: In bianco con separazione delle bucce mediante spremitura soffice in pressa orizzontale e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio Inox.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 14/18 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino con sfumature verdoline.

Profumo: Delicatamente floreale con sfumature di limone e frutti agrumati in genere.

Sapore: Fresco e avvolgente, secco e di lunga persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,8 - 6 g/l

Residuo Zuccherino: 6 - 8 g/l

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, si abbina bene agli antipasti a base di pesce, consigliato anche a tutto pasto.