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.