



RIBOLLA GIALLA

SPUMANTE BRUT

Note tecniche

- **COLORE** Giallo paglierino.
- **OLFATTO** Intenso fresco e raffinato. Le note di fiori bianchi primaverili si sposano perfettamente con i sentori di frutta fresca a polpa gialla, agrumi e spezie.
- **GUSTO** Fresco e piacevole con un perlage sottile e persistente.

Abbinamenti

Grande vino da aperitivo. Ottimo accompagnamento su gran parte di piatti a base di pesce, risotti e carni bianche.

Uve

Ribolla Gialla 100%.

Vinificazione

In serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene mediante una lenta rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti.

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 3,5
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** 2009
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Medio impasto ed inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8°C