



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

SPUMANTI

Spumante Brut Ribolla Gialla



UVE: Ribolla in purezza.

ZONA DI PRODUZIONE: collina, 160 -180 metri s.l.m., esposizione Sud-Ovest, località Spessa di Capriva (GO) - Italia.

TERRENO: tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature adatte alla produzione di una base spumante.

VINIFICAZIONE: condizionamento dell'uva a +10° C e successiva spremitura soffice.

FERMENTAZIONE: in recipienti di acciaio inox termocondizionati per 20 giorni a temperatura controllata da +16° a +20° C.

AFFINAMENTO: stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a +12° C

SPUMANTIZZAZIONE: a un mese dalla vendemmia, la base spumante viene addizionata di lieviti selezionati e dopo sei mesi di autoclave con presa di spuma, si passa all'imbottigliamento.

ALCOL: 12% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino con sfumature verdognole.

PROFUMO: delicatamente floreale con accenni di frutta agrumata.

SAPORE: secco, fresco leggermente citrino, delicata persistenza.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo e con piatti di pesce non elaborato.

SERVIZIO: alla temperatura da +8° a +10° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ben conservato aumenta di personalità e può durare dai 3 ai 5 anni mantenendo la sua freschezza.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri