



RIBOLLA GIALLA

Vino Spumante di Qualità Extra Brut



DENOMINAZIONE

VSQ (Vino Spumante di Qualità)

UVE

100% Ribolla Gialla

TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est - Ovest

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel Friuli Venezia Giulia. Alla vista il colore giallo paglierino si presenta brillante e il naso viene avvolto da un delicato aroma floreale e sentori di mela e pesca gialla, fico e alchechengi. In bocca un sorso verticale, sapido e minerale mentre il perlage fine e persistente avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua bassa dose zuccherina si presta molto bene ad abbinamenti gastronomici raffinati a base di ingredienti freschi, sapori delicati, e note agrumate o marine, come pesce crudo, ostriche, ceviche di pesce bianco, verdure croccanti e formaggi giovani. Da sperimentare anche con pietanze dalle note piccanti.

GRADO ALCOLICO

12,00% vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

ZUCCHERI

0,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

VENDEMMIA

Settembre