

Brut Ribolla Gialla

Varietà delle uve: Ribolla Gialla 100%

Forma di allevamento: monocabovolto

Ceppi ad ettaro: 5.400

Vinificazione: macerazione a freddo per 12 ore; decantazione statica a 14°; fermentazione in autoclave a 18°; presa di spuma in autoclave a bassa temperatura a 13-15 gradi per 15 giorni

Elevage: sosta su lievito per 2 mesi

Affinamento: in bottiglia per circa 1 mese

Caratteristiche organolettiche: ha spuma ampia e giustamente evanescente, perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino.

All'olfatto ha buona intensità, è fresco e delicato, si riconoscono sentori di frutta matura con ananas e albicocca, accompagnati da delicate note floreali di fiori bianchi. Al gusto offre grande scorrevolezza ed eleganza, l'acidità è presente ed equilibrata, di buona persistenza, con finale asciutto e piacevole.

Abbinamento: perfetto come aperitivo o a tutto pasto in abbinamento al pesce.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Composition: Ribolla gialla 100%

Method of cultivation: monocabovolto

Vines per hectare: 5,400

Vinification: cold maceration for 12 hours; static separation at 14°C; autoclave fermentation at 18°C; autoclave sparkle formation at low temperature at 13-15 degrees for 15 days

Élevage: rest on yeast for 2 months

Ageing: in bottle for about a month

Tasting notes: it has rich and rightly faint sparkle, fine and lasting perlage. Straw-yellow colour.

It has a good intense smell, it is fresh and delicate, it is possible to smell scents of ripe fruit with pineapple and apricot, accompanied by delicate white flowers notes. It has a highly smooth and elegant taste, the acidity is present and balanced, it has good persistence, with dry and pleasant end.

Accompaniment: perfect as aperitif or for fish meals.

Serving temperature: 6-8° C

Rebsorte: 100 % Ribolla Gialla

Erziehungsform: Monocabovolto - Erziehung

Weinstöcke pro Hektar: 5.400

Weinherstellung: 12 Stunden Kaltmazeration; statisches Dekantieren bei 14°C; Fermentation in geschlossenen Fässern bei 18°C; Perlenbildung in geschlossenen Fässern bei einer Temperatur von 13 bis 15 Grad für 15 Tage

Elevage: zweimonatige Hefegärung

Flaschenreifung: circa 1 Monat

Wahrnehmbare Eigenschaften: Voller und angenehm abklingender Schaum, feine und feste Perlage. Hellgelb.

Angenehm intensiver, frischer und gleichzeitig delikater Duft mit Nuancen nach reifen Früchten mit Ananas und Aprikosen und delikaten Noten nach weißen Blüten. Am Gaumen gestaltet er sich süffig, elegant und fest, er ist ausgewogen säuerlich und klingt angenehm und trocken aus.

Kombination: perfekt als Aperitif oder zu Fischgerichten.

Serviertemperatur: 6 - 8°C

