

RIBOLLA GIALLA

Vino spumante Brut

-
temp. servizio: 8°/10°C

-
tipi di chiusure:
tappo fungo

capacità:

750 ml

uvaggio:

100% uve Ribolla Gialla

-
origine vitigno: Friuli

-
residuo zuccherino: 10g/l

Note degustative: Di colore giallo paglierino dai vaghi riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente. Profumo delicato e fine e allo stesso tempo complesso e fruttato; al gusto si offre ricco di struttura e frutto, dalla lunga persistenza aromatica.

Vinificazione: L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto per 14 giorni ad una temperatura di 16°C. Successivamente a una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immerso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C) per un periodo di circa 90 giorni. Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: Vino ideale per abbinamenti con antipasti, piatti di pesce e crostacei.

Varietal: 100% Ribolla Gialla

Grape origin: Friuli (autochthonous grape)

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 8°/10°C

Closure: mushroom-shaped cork

Sugar residue: 10 g/l

Tasting notes: Straw-yellow colour with light greenish highlights, extremely fine and persistent perlage. Delicate and fine fragrance, but complex and fruity at the same time. The taste is rich in structure and fruity, with a long aromatic persistence.

Vinification: Grapes are destemmed, crushed and pressed immediately at arrival in the winery. Fermentation of the product lasts 14 days at a temperature of 16°C. Following a fining filtration, the product is used for sparkling winemaking. The basic wine, to which sugar and selected yeast are added, is placed in an autoclave, and a slow natural fermentation at controlled temperature (16-18°C) is performed for a period of about 90 days.

When the desired pressure (5 bar) is reached, the sparkling wine is cooled, and polishing filtration and bottling can be performed.

Food pairing suggestions: Ideal with appetizers, fish, and shellfish dishes.

Satz: 100% Ribolla Gialla

Herkunft des Weinstocks: Friuli

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 8°/10°C

Verschluss: Pilzkorken

Restzucker: 10g/l

Duft- Und Geschmacksnoten: Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, sehr feine, anhaltende Perlage. Der Duft ist fein und delikat, doch gleichzeitig auch komplex und fruchtig. Man schmeckt eine reiche Struktur und Frucht heraus, anhaltender aromatischer Nachgeschmack.

Vinifizierung: Sobald im Weinkeller werden die Trauben sofort entrappt, gekeltert und gepresst. Die Gärung dauert 14 Tage bei 16°C Temperatur. Danach wird das Produkt grob filtriert und kommt weiter zur Sektgärung. Dem Basiswein werden Zucker und selektierte Hefe beigemischt und dann wird dieser in einen Drucktank gefüllt, wo eine natürliche, langsame und temperaturkontrollierte (16-18°C) Gärung über ca. 90 Tage stattfindet. Sobald der vorgesehene Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Schaumwein abgekühlt, es folgen dann die Klärfiltration und die Flaschenabfüllung.

Empfohlene Speisen: Dieser Wein passt perfekt zu Vorspeisen, Fisch- und Krustentiergerichte.

