

Blason wines

RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY

Classificazione:

vino spumante bianco extra dry

Metodo:

Charmat

Varietà:

100% Ribolla Gialla

Sistema di allevamento:

Guyot

Terreno:

calcareo, sciolto, ricco di ossidi di ferro

Epoca di vendemmia:

primi di settembre

Metodo di raccolta:

meccanica

Affinamento:

spumantizzato in autoclave per 2 mesi

Vino e accostamenti:

delicato "bouquet" floreale e semiaromatizzato; dal gusto avvolgente, fresco e di vivace acidità, fruttato, eccellente come aperitivo o con antipasti, risotti di pesce.

