

Blason wines

RIBOLLA GIALLA BRUT

Classificazione:
vino spumante bianco brut

Metodo:
Charmat

Varietà:
100% Ribolla Gialla

Sistema di allevamento:
Guyot

Terreno:
calcareo, sciolto, ricco di ossidi di ferro

Epoca di vendemmia:
settembre

Metodo di raccolta:
manuale e meccanica.

Affinamento:
una frazione del 10% viene fermentata in tonneau di rovere francese, segue la presa di spuma in autoclave con batonage frequenti e permanenza su lieviti per 6 mesi.

Vino e accostamenti:
delicato "bouquet" floreale e leggere note aromatiche; dal gusto avvolgente, sapido e cremoso, eccellente con crostacei e frutti di mare crudi, primi piatti con verdure e funghi, pesci grigliati.

