

# Blason wines

## Ribolla Gialla Brut

**Classificazione:**

vino spumante bianco Brut

**Metodo:**

Charmat lungo

**Varietà:**

100% Ribolla Gialla

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Terreno:**

calcareo, sciolto, ricco di minerali ferrosi

**Epoca di vendemmia:**

primi di settembre

**Metodo di raccolta:**

meccanico

**Affinamento:**

una frazione del 10% viene fermentata in tonneau di rovere francese, segue la presa di spuma in autoclave con batonnage 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, con verdure e funghi, pesci grigliati.

