

Brut Ribolla Gialla

MILLÉSIMÉE



La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono Friulano. La prima attestazione risale a un contratto scritto in Friuli nel 1289. È uno dei vitigni più richiesti oggi dal mercato nazionale ed internazionale. L'epidemia di fillossera scoppiata nel XIX secolo decimò i vigneti coltivati a Ribolla, ma l'interesse che negli ultimi anni ha suscitato in tutto il mondo ha favorito la diffusione di questo vitigno.

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.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Ribolla Gialla

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

4.500

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 12 ore. Decantazione statica a 14°C. Fermentazione a 16°C. Presa di spuma in autoclave a bassa temperatura a 13-15°C per 15 giorni.

ÉLEVAGE

Sosta su lievito per 3 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 1 mese

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C