

Ribolla Gialla

SPUMANTE DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

TECNICA DI VINIFICAZIONE, PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO

Le uve, coltivate sulle colline orientali, vengono selezionate e raccolte manualmente in cassetta rigorosamente al mattino dopo che la brezza proveniente da nord est ha asciugato il sottile velo di umidità notturna. Alla delicata pigiatura delle uve integre segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera.

La prima fermentazione, a 14°C, si svolge parte in acciaio e parte in barriques. Alla primavera successiva la ribolla gialla viene fatta rifermentare, molto lentamente, a 12°C, in grandi autoclavi orizzontali; segue l'affinamento *sur lies* (sui lieviti) per un periodo mai inferiore a 30 cicli lunari, durante i quali la rifermentazione prosegue molto lentamente fino a portare il residuo zuccherino sotto i 3 g/l. L'imbottigliamento viene effettuato in completa assenza di ossigeno. Oltre 12 mesi di bottiglia sono necessari per completare il lungo processo di affinamento.

VINO

Colore paglierino di ottima saturazione e tenui riflessi verdognoli; perlage di rara finezza ed ottima persistenza. Naso floreale, fresco ed agrumato, che si sviluppa su note fragranti di lievito e cipria, liberando lentamente un frutto intrigante di pesca a pasta bianca.

Il sorso è pieno, sapido, estremamente verticale e straordinariamente armonico.

La potenza del gusto amplifica l'armonia di un lungo finale fruttato.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: perfetto come aperitivo, accompagna antipasti di pesce e salumi, ottimo per il finger food.

DA UVE

Ribolla Gialla

COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di R. e Manzano

RESA

80 quintali/ettaro

FORME ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

DENSITA'

5.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. circa



Temperatura
di servizio:
8°C

