

CANTINA PUIATTI



DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

RIBOLLA GIALLA METODO CLASSICO

VITIGNI

100% ribolla gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

DENSITÀ DI IMPIANTO

4700 ceppi/ha

RESA

105 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

12 - 15 anni

BLEND

70% vino dell'annata e 30% vino di riserva

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Da 20 a 24 mesi sui lieviti

TIRAGGIO

Tra marzo e aprile

ALCOL


12,5%

DOSAGGIO

3 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage persistente e naso intrigante, con note di ginestra, pera e mela Golden, erbe aromatiche. Bocca mordace e croccante, fresca, dal finale lungo.

 0,75 L - 1,5 L

**CANTINA PUIATTI
LOCALITÀ ZUCCOLE 4
34076 ROMANS D'ISONZO
PUIATTI.COM**