



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

SPUMANANTI



Spumante Brut Ribolla Gialla

TIPO DI VINO: Bianco, Spumante Ribolla gialla BRUT d.o.c. Friuli, da uve Ribolla gialla.

VIGNETO: Di proprietà, situato a 50-60 metri s.l.m. con orientamento dei filari a Nord-Sud, nel comune di Pavia di Udine (UD).

TERRENO: Di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot monolaterale con 4.400 ceppi/ha.

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione, circa la seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Condizionamento dell'uva a circa 10°C e successiva spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE: Secondo il metodo tradizionale Martinotti, con rifermentazione in autoclave.

SCHEDA ORGANOLETTICA

ASPETTO: "perlage" fine e persistente.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi citrini.

PROFUMO: Delicata fragranza floreale di genziana e agrumata di "lime" e buccia d'arancio.

SAPORE: Fresco, secco, sapido di delicata persistenza.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, con frittore delicate, pesce crudo.

SERVIZIO: Nel classico "flûte alla temperatura di 6°- 8° C, stappato al momento

CONSUMO E DURATA: Va consumato giovane, a riparo dalla luce e sbalzi termici, si conserva per 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 L - 1.50 L