

Gigante

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Wine & Welcome in Friuli

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT DOC Friuli



Varietà	Ribolla Gialla 100%
Posizione del vigneto	Paese di Corno di Rosazzo Altitudine 80 s.l.m., pedecollinare, esposizione sud-est
Suolo	Terreno argilloso limoso con buona riserva idrica
Gestione vigneto	Inerbimento a file alterne, 4 sfalci l'anno, abolizione erbicidi e diserbanti chimici Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Collio Orientali DOC: lotta integrata a basso impatto ambientale.
Vendemmia	Vendemmia a macchina, inizio settembre.
Vinificazione	Dopo selezione delle uve in vendemmia, diraspatura con contemporaneo raffreddamento a 12°C, segue soffice pressatura e decantazione statica in tini d'acciaio del mosto fiore. Segue su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature 18°C per 20 giorni in recipienti d'acciaio. La presa di spuma avviene in autoclave a 12°C con un tempo di permanenza di 100 giorni. Segue imbottigliamento con un ulteriore affinamento in bottiglia per 30 giorni.
Affinamento	
Colore	Colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.
Profumo	Intenso e variegato con invitante bouquet fruttato e di fiori bianchi, in particolare castagno e zagara, note minerali.
Sapore	In bocca è fresco, grande struttura, con note agrumate e lunga persistenza
Temperatura di servizio	6-8°C