

LINEA SPUMANTE

RIBOLLA GIALLA Brut

Doc Friuli

Vino spumante di qualità, ottenuto da uve Ribolla Gialla, vitigno autoctono diffuso sui terreni magri e asciutti della fascia collinare.

Un abito giallo paglierino con nuanches brillanti annuncia un bouquet fruttato di pesca, ananas e mandarino con ricordi di fiori di zagara. Fresco, sapido, con una buona acidità e aromi contenuti.



VARIETÀ

Ribolla Gialla 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese di Corno di Rosazzo

Altitudine 80 s.l.m., esposizione sud-est.

Terreno pedecollinare argilloso limoso con buona riserva idrica. Sistema di allevamento Guyot.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.

Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata la diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento a 10°C, segue soffice pressatura e decantazione statica in acciaio del mosto fiore. Segue su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature.

La presa di spuma avviene in autoclave a 12°C con un tempo di permanenza di minimo 6 mesi.

Segue imbottigliamento con un ulteriore affinamento in bottiglia.