

Ribolla Gialla

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

TECNICA DI VINIFICAZIONE, PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO

Le vigne, coltivate sulle colline orientali a cordone speronato e guyot, vengono allevate per ottenere uve adatte a produrre una base spumante di qualità. In vendemmia, la raccolta manuale in cassetta delle uve selezionate, si effettua solo 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.

L'imbottigliamento viene effettuato in completa assenza di ossidazioni. Oltre 12 mesi di bottiglia sono necessari per completare il lungo processo di affinamento. Infine le bottiglie vengono confezionate e celate manualmente sotto una originale velina gialla quasi a voler preservare tutto l'amore che sapienti mani hanno saputo creare in quasi quattro anni di lavoro.

VINO

Colore giallo paglierino brillante dai vaghi riverberi verdognoli, spumeggiante effervescenza finissima e persistente.

Delizia olfattiva delicata e fine, con profumi che ricordano la pesca noce, i fichi bianchi, la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali.

In bocca è freschissimo, ricco di struttura, dalle infinite sfumature anche agrumate e lunga persistenza aromatica.

CONSIGLI

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

Accostamenti gastronomici: eccezionale aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce.

Eccelle anche come vino per tutti i momenti, anche da tutto pasto se si escludono carni rosse e selvaggina.

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

Anticipata

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol. circa



Temperatura
di servizio:
8°C

