



Ribolla Spumante Brut cl 75/1,5 L

Raccogliamo le uve dai vigneti più giovani, anticipando la vendemmia per avere maggiore acidità e freschezza necessarie alla produzione della base spumante. La presa di spuma avviene in autoclave a basse temperature, seguendo il metodo Charmat. Ne risulta una Ribolla Gialla Spumante che unisce la tipicità di una grande uva del territorio a una idea di vino giovane e divertente.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Età Impianto: 15-20 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Ultima decade di Agosto

Resa per ettaro: 100-120 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Le uve vengono raccolte a mano permettendo di prevenire la presenza di materiale che potrebbe influenzare negativamente il profilo sensoriale del vino (pezzi di foglie, rami, pezzi di corteccia);

Le uve vengono pressate sofficemente ed il mosto ottenuto viene conservato a bassa temperatura per preservarne la freschezza.

La fermentazione avviene in autoclavi, secondo il metodo Martinotti.

La singola fermentazione, effettuata a partire dal mosto (100% Ribolla), permette di conservare gli aromi primari dell'uva: il vino è poi caratterizzato da profumi più complessi e persistenti.

L'intero processo dura circa 50 giorni a temperatura controllata di 14-15°C con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Al termine della fermentazione, il vino viene lasciato a contatto con le fecce: le cellule morte dei lieviti rilasciano alcuni importanti composti che esaltano il corpo, la struttura e l'aroma del vino.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino scarico

Bouquet: Fruttato, delicatamente floreale

Gusto: Secco, citrino e invitante

Temperatura di servizio: 10-12° C

Suggerimenti d'uso: Si presta molto bene come aperitivo, magari accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Può essere servito a tutto pasto, ma predilige sicuramente il pesce crudo, crostacei, si sposa alla perfezione con la frittura di pesce perché riesce a sgrassare il palato grazie alla spiccata freschezza, mineralità e sapidità.

consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi:

Silver Medal – Berliner Wein Trophy - DE (2016)

5 Stars – 5starsWines - IT (2018)

3 Stars – Vini Buoni D'Italia - IT (2019)

4 Stars – Vini Buoni D'Italia - IT (2020)