



BRUT NATURE RIBOLLA GIALLA

Note organolettiche e abbinamenti

Colore paglierino. All'olfatto, note di fiori di prato e frutta secca con nuances evidenti di nocciola. In bocca è piena, sapida, con buona acidità. Perlage molto fine e persistente con bollicine "quasi cremose". Il finale da Ribolla, ampio ed elegantemente asciutto con appagante richiamo floreale. Il residuo zuccherino molto basso le dona una grande beva ed una facilità di abbinamento al cibo, da vero bianco friulano strutturato. Ideale come aperitivo, si sposa magnificamente a crudi di pesce e crostacei, primi piatti in genere ma anche carni bianche e formaggi sia freschi che stagionati.

Terreno:

pianeggiante di tipo argilloso-sabbioso e di tipo alluvionale

Sistema di allevamento: Guyot modificato

Densità: 4150 piante per ettaro

Vendemmia: meccanica e manuale

Bottiglie: da 0,75 l; 1,5 l

Vinificazione:

Vinificazione: breve macerazione, pulizia del mosto, fermentazione e batonnage del vino base. Lenta presa di spuma con metodo charmat a bassa temperatura e sosta sui lieviti in autoclave per 3 mesi.