



STOCCO

SINCE ✕ 1910



RIBOLLA GIALLA “BRUT”

Note organolettiche e abbinamenti

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno friulano, la Ribolla Gialla, è un vino spumante brut a fermentazione naturale. Di colore giallo paglierino con riflessi citrini, si presenta all'olfatto con note delicatamente floreali. Dal perlage fine e persistente, arriva al gusto con giusta freschezza e struttura, offrendo un finale lungo e complesso. Ottimo come aperitivo e per tutti i momenti conviviali, è perfetto accostamento con pesce, primi piatti, carni bianche e formaggi.

Terreno:

pianeggiante di tipo argilloso-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot modificato

Densità: 3000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

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

Vinificazione:

breve macerazione, pressatura soffice, decantazione statica, prima fermentazione a 16 gradi e affinamento sui lieviti del vino base per 2 mesi, seconda fermentazione in autoclave con successiva sosta per 4 mesi sui lieviti, affinamento in bottiglia per circa 2 mesi