



SINCE 1910

Stocco
CC
C

RIBOLLA GIALLA BRUT



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

Vendemmia: manuale

Bottiglia: 1,50 l.

Vinificazione: breve macerazione, pressatura soffice, decantazione statica, prima fermentazione a 16 gradi e affinamento sui lieviti del vino base per 6 mesi, seconda fermentazione in autoclave con successiva sosta per 6 mesi sui lieviti, affinamento in bottiglia per circa 1 mese.