

# Ribolla Gialla

## SPUMANTE BRUT DI QUALITA'

### TECNICA DI VINIFICAZIONE, PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO

Le vigne, coltivate sulle colline orientali, vengono allevate per ottenere uve da spumantizzare. 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 per tre cicli lunari in grandi autoclavi orizzontali a 12°C, mentre altri 28 mesi sono necessari per l'affinamento sur lies.

Segue l'imbottigliamento in completa assenza di ossidazioni. Ancora otto mesi di bottiglia sono necessari per completare il 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 tre anni e mezzo 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 Rosazzo 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

