

RIBOLLA GIALLA

VINO SPUMANTE BRUT



ZONA DI PRODUZIONE: la zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

PRODUCTION AREA: the production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VINIFICAZIONE: dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare i naturali aromi dell'uva. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zuccheri, viene rifermentato in autoclave (metodo Charmat-Martinotti) a temperatura controllata. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione per concludere con l'imbottigliamento.

WINEMAKING: after the harvest, the grapes are subjected to soft pressing. The grape-must is fermented in steel tanks at a controlled temperature, to preserve the natural aromas of the grape. The base wine, with the addition of selected yeasts and sugars, is refermented in autoclave (Charmat-Martinotti method) at a controlled temperature. At the end of the refermentation follows the stabilization and filtration process, concluding with the bottling.

COLORE: giallo paglierino.

COLOUR: straw yellow.

PROFUMO: intenso, fine, fruttato ed agrumato.

FRAGRANCE: intense, fine, fruity and with a citrus zest.

SAPORE: giustamente acido, rotondo, gradevolmente amarognolo.

FLAVOUR: sharp, round, pleasantly bitter.

PERLAGE: fine e persistente

PERLAGE: fine and persistent.

ABBINAMENTI: indicato come aperitivo, è ottimo a tutto pasto, particolarmente consigliato con risotti, minestre e piatti di pesce.

FOOD PAIRINGS: it is ideal as a meal opener, but also throughout the whole meal. Especially indicated with risotto and soups or with fish courses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C.

SERVING TEMPERATURE: 4-6 °C.

ALCOOL TOTALE: 11,5% vol

ALCOHOL: 11.5% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.