

V'IN  
VITI

# 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.

**Grado alcolico:** 12,0%

**Terreno:** pianeggiante di tipo argilloso-sabbioso

**Sistema di allevamento:** guyot modificato

**Vendemmia:** manuale e meccanica

**Bottiglie:** da 0,75 l.

**Vinificazione:** breve macerazione, pressatura soffice, decantazione statica, prima fermentazione a 16 gradi e breve affinamento sui lieviti del vino, seconda fermentazione in autoclave con successiva sosta sui lieviti per almeno 3 mesi.

