

Ribolla Gialla

Spumante Brut Millesimato



Varietà delle uve

100% Ribolla Gialla.

Vinificazione

Dopo una fermentazione in acciaio a temperatura controllata delle uve diraspate, segue una rifermentazione in autoclavi di nostra proprietà. Affinamento sur lies per almeno 3 mesi in autoclave.

Colore

Vino dal colore giallo paglierino.

Note olfattive e gustative

Al naso risulta molto fruttato e floreale. Sapore asciutto e fresco grazie ad un perlage finissimo e persistente.

Abbinamenti

Vino ideale per ogni momento conviviale quotidiano.

Molto gradito come aperitivo, perfetto su piatti a base di pesce crudo e cotto.

Temperatura di servizio

6 – 8 °C