LE MONDE

RIBOLLA GIALLA BRUT

Collezione Spumanti

Vitigno: Ribolla Gialla

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità di impianto: 4.000 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Ultima decade di Agosto

Vinificazione: Pressatura soffice in ambiente ridotto delle uve. Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata di circa 17°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat a temperatura controllata di circa 16°C e successiva permanenza sui lieviti di circa 60 giorni.

Invecchiamento potenziale: 2-3 anni dalla produzione

Grado alcolico: 11,5%

Zuccheri residui: 6 g/lt

Temperatura di servizio: 6-8°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE
Giallo tenue luminoso.

PROFUMO
Il naso è caratteristico: esprime da subito i freschi sentori floreali tipici, che lasciano spazio a una delicata nota erbacea.

SAPORE
Al palato fresco, acidità e sapidità ben si bilanciano tra loro chiudendo con un finale minerale che resta a lungo.

ABBINAMENTI
Perfetto con i crudi di mare, regge perfettamente le sfide dei piatti trattati con marinature importanti. Da provare con le sarde in saor e crostini con trota salmonata.