

Spumanti

VALERIO MARINIG-PREPOTTO.



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

VARIETÀ Ribolla Gialla

D.O.C. Friuli

DENSITÀ VIGNETO 5000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Prima fermentazione con diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione controllata. Seconda fermentazione in autoclave

AFFINAMENTO in autoclave per 4-6 mesi con *bâtonnages* giornalieri

ALCOL 11,5°-12,5° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, il suo profumo floreale è delicato e complesso.

Il perlage è fine e persistente. Al palato risulta tipicamente fresco, ben strutturato e di lunga persistenza aromatica. Perfetto all'ora dell'aperitivo, s'abbina bene ai pesci delicati, ed è sempre un ottimo tutto pasto.

CATEGORIA SPUMANTI

TIPOLOGIA BIANCO SPUMANTE BRUT