

Spumanti

VALERIO MARINIG-REPOTTO.



ROIA21 METODO CLASSICO

VARIETÀ Ribolla Gialla e Chardonnay

RACCOLTA Manuale

PRIMA FERMENTAZIONE Diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione controllata.

SECONDA FERMENTAZIONE Avviene in bottiglia, con affinamento sui lieviti dai 36 ai 60 mesi

REMUAGE Manuale sulle *pupitres*

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Di colore giallo paglierino intenso, il suo profumo ricorda il lievito, la crosta di pane, la nocciola tostata. Il *perlage* è fine e persistente. Al palato risulta fresco, molto secco, strutturato e persistente. Elegantissimo. Perfetto per l'abbinamento con i crostacei, i molluschi e il pesce crudo in generale. Ottimo a tutto pasto

CATEGORIA SPUMANTI

TIPOLOGIA BIANCO SPUMANTE DOSAGE ZÉRO