

ribolla gialla 2020 spumante brut



Vitigno	Ribolla Gialla
Origine	Friuli - Colli Orientali.
Geografia	Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.
Allevamento vite	Guyot. 80 cm di distanza tra pianta e pianta.
Terreno	Marna di origine eocenica. Il diserbo avviene esclusivamente per via meccanica o manuale: nessun diserbante chimico viene utilizzato sul suolo.
Produzione	Approx. 800 bottiglie.
Gradazione alcolica	12%.
Epoca vendemmia	Prima settimana di Settembre.
Modalità vendemmia	A mano, con attenta eliminazione della frutta imperfetta.
Spumantizzazione	La spumantizzazione avviene secondo il metodo "Charmat" in autoclave.
Commercializzazione	Disponibile a partire da Marzo 2021 in bottiglia da Spumante da 0.75 l.
Note sensoriali	La ribolla gialla è di colore giallo paglierino. Al naso si sentono note fruttate fresche agrumate e minerali. In bocca ha buona acidità e si presenta equilibrata ed asciutta.
Temperatura consigliata	8° C.

<i>Varietal</i>	<i>Ribolla Gialla</i>
<i>Origin</i>	<i>Friuli - Colli Orientali.</i>
<i>Location</i>	<i>Sant Andrat del Judrio, Corno di Rosazzo.</i>
<i>Vine training</i>	<i>Guyot. 80 cm distance between plants.</i>
<i>Soil</i>	<i>Marl of Eocene origin. The weeding is done solely by mechanical or manual methods: no chemical herbicide is used on the soil.</i>
<i>Production</i>	<i>Approx. 800 bottles.</i>
<i>Alcohol content</i>	<i>12%.</i>
<i>Harvest period</i>	<i>First week of September.</i>
<i>Harvest methodology</i>	<i>By hand, with careful elimination of imperfect berries.</i>
<i>Winemaking</i>	<i>The secondary fermentation occurs in stainless steel pressure tanks ("Charmat" method)</i>
<i>Availability</i>	<i>Available from March 2021, in 0.75 l Spumante bottles.</i>
<i>Tasting notes</i>	<i>The Ribolla Gialla is of a straw-yellow colour. Fresh fruity and citric scents are present in the nose, as well as mineral notes. In the mouth it is balanced and dry.</i>
<i>Serving Temperature</i>	<i>8° C.</i>