

Ribolla Gialla SPUMANTE

Un'icona. Fresca, fruttata, stuzzicante.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo limone con infinite catene di bollicine.

Aroma: ingresso in bocca discreto che però si sviluppa in un'esperienza fruttata e stuzzicante (mela verde e agrumi).

Gusto: tipica intensità del carattere della Ribolla Gialla, freschezza vivace.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: aperitivo rinfrescante da accompagnare con leggeri stuzzichini.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Potenziale di invecchiamento: migliore nel primo anno di commercializzazione, ma al riparo dalla luce fino a 2 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: flysch, marna, arenaria

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: 100% Ribolla Gialla

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentazione: 100% in acciaio inox alla T di 14 °C

Fermentazione secondaria: 100 % in recipienti inox alla T di 16 °C

Maturazione: metodo Charmat 3 mesi »sur lie«

Premi

Anno e nome del concorso

2016 Vino Slovenija - Gornja Radgona, Slovenia

2016 Beo Wine Challenge, Serbia

2018 5 star wines (Vinitaly), Italia

Annata Premio

2015 Medaglia d'argento

2015 Medaglia d'argento

2017 90 punti

Parametri

Annata: NV

Alcol : 12 % vol

Acido complessivo: 7,18 g/l

pH: 2,88

Residuo zuccherino: 8,7 g/l

