



# Ribolla Gialla Spumante

- SUOLO:** Marna eocenica delle colline di Rosazzo
- LAVORAZIONE:** Le uve subiscono una soffice pigiatura con una breve macerazione sulle bucce  
La spumantizzazione si svolge in autoclave con il metodo Charmat della durata di circa 4 mesi a una temperatura controllata di 16° - 17 C
- GRADAZIONE:** 12,00% Vol
- UVE:** Ribolla Gialla 100%
- COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati. Il perlage è molto fine e persistente
- PROFUMO:** Bouquet profumato di fiori con sentori di crosta di pane
- GUSTO:** In bocca spiccano sapori di pesca noce e mela verde, con retrogusto agrumato esaltato da una sapida acidità
- ABBINAMENTI:** Adatto come aperitivo, si abbina perfettamente con piatti a base di pesce e con risotti. Data la spiccata freschezza, l'abbinamento più apprezzato è con la cucina a base di pesce crudo

