

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

**GRADAZIONE
ALCOLICA**
12,5 %



VITIGNO
Ribolla gialla

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
6-8 °C

IL TERRITORIO

Vitigno che caratterizza tutta la regione del Friuli, la nostra Ribolla viene coltivata nella zona più vocata: i Colli Orientali.

La ponca, il tipico terreno marnoso di queste dolci colline, è ricca di sali e microelementi. Da questo terreno la vite riesce a estrarre sostanze che conferiscono ai vini la loro elegante mineralità. La scarsa piovosità e la buona escursione termica danno alle nostre uve una gradevole concentrazione zuccherina.

VINIFICAZIONE

Dall'ingresso delle uve in cantina la lavorazione avviene ad una temperatura di 15°C e la vinificazione in bianco. Dopo la fermentazione alcolica in vasche di acciaio la nostra ribolla viene rifermentata 8 mesi in autoclave: soltanto così può donare una bolla fine e piacevole e riesce ad esprimere al meglio le peculiarità varietali.

DEGUSTAZIONE

Da subito spicca all'occhio il suo caratterizzante giallo paglierino intenso che lascia intravedere l'elegante perlage. La bolla fine esalta l'aroma di melograno che caratterizza il nostro prodotto. Accompagnerà delicatamente i vostri piatti donando una piacevole nota di acidità, intensità e persistenza.

ABBINAMENTO

Da provare a tutto pasto, valorizzerà una frittura di moleche, il crostaceo tipico della laguna. Per i tuoi abbinamenti vegan, accompagnalo a frittelle di ceci con maionese saporita.

