



IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE/NON UE



VEGANOK
AZIENDA N.1045

Area di produzione - Le uve provengono da due diverse aree di produzione: i Colli Orientali del Friuli, zona particolarmente vocata alla viticoltura di collina e la Bassa Pianura Friulana, zona riccamente coltivata a seguito di imponenti opere di bonifica risalenti ai primi anni del XX secolo.

Comune Spessa, Cividale del Friuli - Piancada, Palazzolo dello Stella

Altitudine Spessa: 100m s.l.m. - Piancada: 0m s.l.m.

Terreno - A Spessa il terreno è notoriamente chiamato Ponca, costituito da un impasto di marna e arenaria stratificatesi nel corso dei millenni. La natura alcalina e ricca di carbonato di calcio del terreno, unitamente alle forti escursioni termiche, conferisce ai vini sapidità e mineralità.

A Piancada il sottosuolo limo-sabbioso, limo-argilloso è adatto alla coltivazione della vite, che trova nella fertilità e salinità del terreno una caratteristica fondamentale per l'aromaticità dei vini.

Vitigno Ribolla Gialla 85% - Pinot Bianco 15%

Estensione vigneto Ribolla Gialla 5ha - Pinot Bianco 2ha

Ceppi/ettaro 5000

Età vigneto 10-15 anni

Sistema Allevamento

Spessa: Ribolla Gialla e Pinot Bianco - doppio capovolto

Piancada: Ribolla Gialla - cortina semplice

Vendemmia meccanica - settembre

Resa ettaro

Spessa: Ribolla Gialla 80q/ha; Pinot Bianco 80q/ha

Piancada: Ribolla Gialla 190q/ha

Processo produttivo - La Ribolla Gialla spumante viene prodotta a partire da un uvaggio: le uve Ribolla Gialla e Pinot Bianco provenienti da Spessa, ricche di aromi intensi vengono unite alle uve Ribolla Gialla di Piancada che apportano al blend maggiore sapidità.

Dopo la raccolta e il raffreddamento delle uve, si procede con la pressatura soffice e la prima fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata di 10-12°C. La seconda fermentazione avviene secondo il metodo charmat lungo: 9 mesi in autoclave a contatto con i lieviti permettono di creare uno spumante dal perlage fine ed elegante, strutturato e ricco di aromi terziari. Si procede poi con la stabilizzazione a freddo e la filtrazione. Lo spumante viene poi imbottigliato e confezionato; seguono ulteriori 9 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso che lascia intravedere l'elegante perlage. Le bollicine fini e persistenti esaltano l'aroma di ginestra e frutti a polpa gialla. Al palato emergono gli aromi terziari della fermentazione come crosta di pane e miele, accompagnati da una piacevole acidità e persistenza.

Caratteristiche chimiche

Alcol 12,5%

Zuccheri, g/l 3,00-5,00

Acidità, g/l 6,50-7,50



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, da provare anche a tutto pasto, soprattutto in abbinamento a piatti di pesce, valorizzerà frittura e crostacei. Per i tuoi abbinamenti vegan, accompagnalo a frittelle di ceci con maionese saporita.

Bicchieri consigliato Calice con punti perlage o calice a tulipano

Temperatura di servizio 4-6°C

Formati disponibili 75cl - 1,5l

Codice articolo	BTGRBLSPU
Cartone	6 bottiglie
EAN bottiglia	8055205250035
EAN cartone	8055205250448
Pallet 80x120	60 cartoni



IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE/NON UE



VEGANOK
AZIENDA N.1045



Premi

Argento - Mundus Vini - DE (2024)

Bronzo - Challenge Millesime BIO - FR (2023)

Argento - Decanter World Wine Awards - UK (2023)

Bronzo - Decanter World Wine Awards - UK (2022)