



## Ribolla Gialla Spumante Brut



### Descrizione Prodotto

Spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

**Zona di Origine:** Friuli nord-occidentale.

**Altimetria:** 120- 150 m s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** prevalentemente ciottoloso.

**Uve:** Ribolla Gialla.

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** inizio settembre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- spumantizzazione in autoclavi di piccola capacità ad opera di lieviti selezionati e a temperatura controllata.
- affinamento sulle fecce per alcuni mesi.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 12 % vol.

**Residuo Zuccherino:** 5-6 g/l.

**Colore:** giallo paglierino brillante.

**Profumo:** caratterizzato dalla fresca nota fruttata della mela verde, dei fichi bianchi e della noce pesca, si percepiscono successivamente gradevoli ricordi speziati.

**Palato:** fresco, minerale, di buona struttura e sorprendente complessità.

**Servizio:** servire ad una temperatura di 7-9°C.

**Abbinamenti Consigliati:** straordinario se servito al momento dell'aperitivo, ma grazie alla sua particolare struttura può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o la dieta vegetariana.