

Ribolla Gialla

SPUMANTE BRUT

Fruttato, con note agrumate e fiori bianchi. Fresco e floreale.



GRAPPOLO

Medio quasi cilindrico



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Prima fermentazione in vasca, seconda fermentazione in autoclave con permanenza sulle fecce per 1 mese.



MATURAZIONE

Fine agosto



TIPOLOGIA

Spumante / morbido



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00 %vol

Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato, con note agrumate e fiori bianchi. Fresco e floreale.



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo ma ancor più adatto ad accompagnare pietanze quali piatti a base di verdure, carni bianche ed ovviamente pesce di ogni tipologia.



RICONOSCIMENTI

Alcuni dei riconoscimenti ricevuti:

**GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE**
2022 ORO / GOLD

**SPARKLING WINE FESTIVAL
ONAV VERONA**
2021 pt. 90
2020 pt. 92

