

## RIBOLLA GIALLA

Vino Spumante  
di Qualità

Quality  
Sparkling Wine



**VARIETA'** Ribolla Gialla.

**ZONA** Romans D'Isonzo, Località Zuccole.

**TERRENO** Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro.

**CLIMA** Mediterraneo, ventilato con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale.

**DENSITA'** 4700 ceppi/ha.

**VENDEMMIA** Rigorosamente a mano la terza settimana di Settembre.

**VINIFICAZIONE** Metodo Classico. Cuvée (non vintage) 24 mesi di sosta sui lieviti.

**NOTE DEGUSTATIVE** Note di mela, buccia di limone e salvia con un'elegante sensazione di pane tostato. Al palato fresco, secco con una piacevole croccantezza. Brioso e persistente perlage.

**ABBINAMENTI SUGGERITI**

Si abbina sia all'aperitivo che a tutto pasto nei menu a base di pesce.

Ideale con crostacei e frutti di mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C - ALCOHOL 12,5% VOL.**

**VARIETY** Ribolla Gialla.

**AREA** Romans D'Isonzo, Zuccole area.

**SOIL** Alluvial soils made up of an underlying layer of gravel covered with reddish clay rich in iron oxide.

**CLIMATE** Mediterranean, breezy, with good day-night temperature swings.

**TRAINING SYSTEM** Bilateral Guyot .

**DENSITY** 4600 vines/ha.

**HARVEST** Strictly by hand in the third week in September.

**WINEMAKING** Metodo Classico. Cuvée (no vintage) Fining with yeasts for 24 months.

**TASTING NOTES** Notes of apple, lemon skin, sage with an elegant sensation of toasted bread.

On the palate, it is fresh, dry and pleasantly crisp. Racy and persistent perlage.

**SUGGESTED PAIRING** Ideal as an aperitif and also with all courses of a fish menu, especially good with shellfish and seafood.

**SERVING TEMPERATURE 8°C - ALCOHOL 12,5% VOL.**

METODO CLASSICO