



Ribolla Gialla Spumante Brut

CLASSIFICAZIONE:
VINO SPUMANTE BRUT

ZONA DI COLTIVAZIONE:
Friuli Venezia Giulia

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:
CABERT – Cantina di Bertolo S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:
Ribolla Gialla

GRAPPOLO:
Medio quasi cilindrico

GERMOGLIAMENTO:
Aprile

FIORITURA:
Maggio ultima settimana

MATURAZIONE:
Fine agosto

VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:
Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Prima fermentazione in vasca, seconda fermentazione in autoclave con permanenza sulle fecce per 2 mesi.

TIPOLOGIA:
Spumante / morbido

CARATTERE:
Fruttato e floreale, fresco

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10° C

CONTENUTO:
Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:
1 - 2 anni

DATI ANALITICI:
*Alcool: 12,00 %vol
Contiene solfiti*