



CONSORZIO
RIBOLLA GIALLA
dell'ALTO LIVENZA



Ribolla Gialla

Vino Spumante Brut

Ribolla Gialla in purezza spumantizzata con metodo Martinotti. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, il perlage è fine e persistente. Sorprendono gli intensi profumi fruttati (pesca bianca, agrumi) e floreali (glicine, fiori di sambuco). In bocca vince la freschezza e la spinta gustolfattiva del fruttato. Persistente e leggermente aromatico.

Abbinamenti gastronomici

Ideale per l'aperitivo, accompagnato da assaggi di salumi e formaggi tipici friulani, indicato per antipasti e a tutto pasto con piatti di pesce.

Temperatura di servizio

Va servito fresco, tra 6° e 8° C.

Zona di produzione

Fontanafredda (PN)

Altitudine

52 m s.l.m.

Vitigno

Ribolla Gialla

Terreno

Argilloso

Densità d'impianto

3.500 viti Ha

Allevamento

Doppio capovolto

Vendemmia

Prima metà di settembre

Formato bottiglia

750 ml

Vinificazione

In bianco con spremitura soffice. Fermentazione a 18° per favorire la conservazione dei profumi originari.

Affinamento

Spumantizzazione con metodo Martinotti, 45 giorni di autoclave e affinamento in bottiglia.

Consorzio Ribolla Gialla dell'Alto Livenza

SEDE LEGALE
Via Molino, 1A
33077 Sacile (PN)

+39 392 7220090
info@consorzioribollagialla.it
www.consorzioribollagialla.it