



RIBOLLA GIALLA

BRUT

DESCRIZIONE

Varietà: Ribolla Gialla

Tipo di terreno: di origine alluvionale, composto da calcare ed argilla.

Sistema di impianto: Sylvoz.

Vendemmia: ultima decade di agosto.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 12%

VINIFICAZIONE

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 16°-17°. Metodo Charmat con presa di spuma in autoclave ad una temperatura di 14°-15°. Segue un periodo di riposo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino con riverberi verdognoli.

Profumo: intenso, fresco con sensazioni di mela renetta matura, agrumi e fiori primaverili.

Sapore: fresco in bocca, presenta il giusto equilibrio tra acidità e sapidità. Armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come vino da aperitivo, ideale con antipasti e primi piatti delicati sia di riso che di pasta; è adatto anche ad accompagnare piatti a base di pesce a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6°-8°.



BORGIO VERITAS