



Ribolla Gialla Spumante Brut



 Weinbergen Ursprungs
 Weinbergen Le Contesse

Produktbeschreibung

Schaumwein erzeugt durch Nachgärung im Autoklav mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



0,750 lt

Anbaugebiet: Nord-West Friuli
Höhenlage: 120 - 150 m über Null
Bodenstruktur: Steinig,
Rebsorte: Ribolla Gialla
Erziehungsform: Sylvoz.
Weinlese: Anfang September
Alkoholgehalt: 12 % vol.

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese,
- Weiche Pressung und Reinigung des Mostes durch kalte statische Deckantierung.
- Versenkung in Stahltanks von kleiner Kapazität durch ausgewählte Hefen.
- Verfeinerung auf Weinhefe für einige Monaten.
- Abfüllung und Ruhe in der Flasche für einige Wochen im klimatisierten Lager.

Farbe: strohgelb

Aroma: Intensiv und wohlriechend. Er besitzt einen fruchtigen Geruch mit einem Hauch von Grüner Apfel, Nektarine und weiße Feigen, sowie zarten Noten von Kräutern.

Bouquet: harmonisch, erfrischend und gut Nachtgeschmack.

Servieren: 7 - 9°C

Serviovorschlag: Aperitif, jedoch bietet er sich auch sehr gut an außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert zu werden.