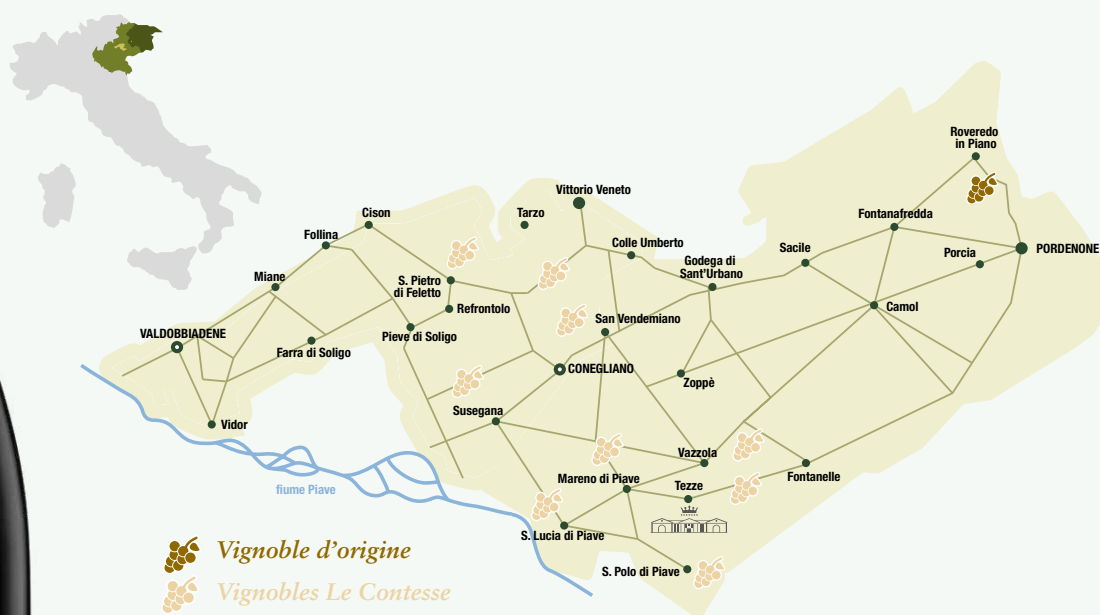




Ribolla Gialla Spumante Brut



Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Friuli nord-occidentale

Altitude: 120-150 m au dessus du niveau de la mer

Type de terrain: principalement caillouteux

Cépages: Ribolla Gialla

Système de Culture: Sylvoz

Période de récolte: début septembre

Alcool: 12 % vol.

Résidus de sucre: 7-9 g/l

Technologie "Le Contesse":

- cueillette manuelle des raisins.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuve en acier inoxydable à basse température
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

Perlage: caractérisé par une mousse douce et abondante et un perlage fin et persistant.

Couleur: jaune paille brillante.

Parfum: se caractérise par la note fruitée fraîche de pomme verte, de figue blanche et de brugnon, puis des souvenirs épicés agréables.

En bouche: il est frais, minéral et étonnamment complexe.

Température de dégustation: 7-9°C.

Accompagnement: Extraordinaire si servi au moment de l'apéritif, mais grâce à sa structure particulière peut accompagner tout le repas, en particulier les plats de poisson, les viandes blanches ou les régimes végétariens.