

RIBOLLA GIALLA BRUT

UVE

Grape - Trauben

Ribolla Gialla

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto a una temperatura di 16°C. Dopo una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C). Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillante e l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

Upon arrival at the winery, the grapes are destemmed, crushed, and lightly pressed. The wine undergoes fermentation at a controlled temperature of 16°C, is then filtered to remove the dregs, and second fermentation is started. The base wine, to which sugars and selected yeasts are added, is racked into pressurized tanks for a slow natural fermentation at a controlled temperature (16-18°C). Once the proper pressure is reached (5 bar) the sparkling wine is refrigerated, and undergoes polishing filtration before being bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden bei der Ankunft im Weingut entrappt, gequetscht und gepresst. Die Fermentierung erfolgt bei einer Temperatur von 16 °C. Nach der Grobfiltration wird der geklärte Grundwein in einen Autoklaven gefüllt. Hier ruht er nun auf der Hefe, sodass sich Kohlensäure bilden kann. Diese zweite natürliche Gärung ist ein langsamer Prozess, der bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) stattfindet. Sobald der festgelegte Druck (5 bar) erreicht ist, wird.



ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 1996 al 2018)
Different (from 1996 to 2018)
Anders (seit 1996 bis 2018)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

3/4 anni - 3/4 years - 3/4 Jahren

RESIDUO ZUCCHERINO

Residual Sugar - Restzucker

10 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

8/10 C°

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino intenso, la spuma è persistente e cremosa. Profumo delicato e fine e allo stesso tempo complesso e fruttato; al gusto si offre ricco di struttura e frutto, dalla lunga persistenza aromatica.

TASTING NOTES:

Deep straw yellow in color with persistent, almost creamy effervescence. On the nose it is subtle and elegant offering layers of aromas and lots of fruit; the nicely structured mouth echoes the fruit and closes with a long aromatic finish.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensives Strohgelb in der Farbe. Das Schaumbild ist anhaltend und cremig. Zartes und feines Bouquet, das zugleich komplex und fruchtig ist. Am Gaumen reich an Struktur und Frucht, mit langem aromatischem Nachhall.

ABBINAMENTO:

Vino ideale per abbinamenti con antipasti, piatti di pesce e crostacei.

FOOD PAIRING:

A wine that perfectly complements appetizers as well as fish dishes and shellfish.

EMPFOLHENE SERVIERVOSCHLÄGE:

Ein idealer Wein zu Vorspeisen, Fischgerichten und Schalentieren.