

Matteo Braidot

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Uve utilizzate:

100% Ribolla Gialla

Vendemmia:

prima metà di settembre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura e pressatura soffice delle uve, con successiva decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata. La rifermentazione avviene in autoclave e segue un affinamento sur lies per un periodo di 60 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo paglierino, con un perlage finissimo e persistente. Il bouquet spazia da note di pesca bianca e mela verde, in bocca risulta pieno, sapido e con un finale agrumato.

Abbinamento:

eccellente come aperitivo e perfetto con piatti a base di pesce e molluschi.

Temperatura di servizio:

8° C.

