

*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.

