

SCHEDA TECNICA

**RIBOLLA GIALLA
EXTRA DRY**



Uve	Ribolla Gialla
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Vino Spumante
Tipologia Terreno	Sabbioso – scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Doppio capovolto, Guyot e complementari
Piante per ettaro	Circa 3700-4100
Epoca di raccolta	Settembre
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 16°C
Spumantizzazione	Metodo Martinotti
Affinamento	In bottiglia
Gradazione Alcolica	11.50 % vol.
Residuo zuccherino	12-14 g/l
pH	3.20 – 3.30
Sovrappressione	5.5-6 bar
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	6 – 8 °C
Tappo	A fungo in sughero
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	Bouquet fruttato con sentori di mela verde
Gusto	Morbido, ampio e asciutto con richiami agrumati
Abbinamento	Dall'aperitivo a tutto pasto. È uno spumante molto versatile.

Contiene Solfiti
Vietato il consumo ai minorenni.