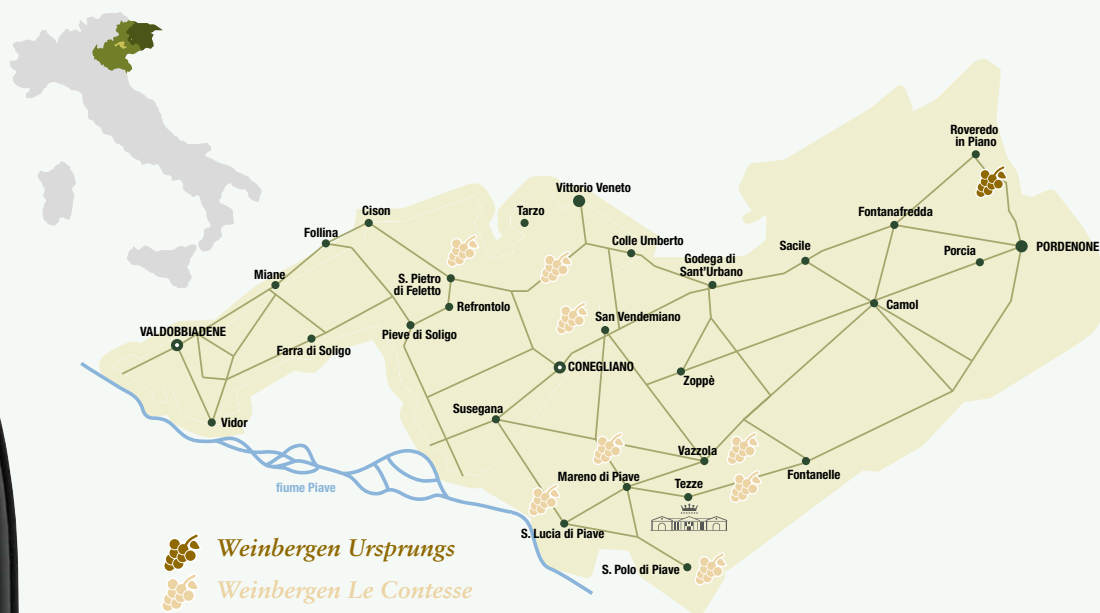




## Ribolla Gialla Spumante Brut



### Produktbeschreibung

Schaumwein erzeugt durch Nachgärung im Autoklav mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



0,750 lt

**Herkunft:** Nord - West Friuli  
**Höhenlage:** 120 - 150 m über Null  
**Bodenstruktur:** Steinig  
**Rebsorte:** Ribolla Gialla  
**Erziehungsform:** Sylvoz  
**Weinlese:** Anfang September

#### Verfahren "Le Contesse":

- Handlese;
- Weiche Pressung und Reinigung des Mostes durch kalte statische Deckantierung;
- Versektung in Stahltanks von kleiner Kapazität durch ausgewählte Hefen;
- Verfeinerung auf Weinhefe für einige Monaten;
- Abfüllung und Ruhe in der Flasche für einige Wochen im klimatisierten Lager.

**Alkoholgehalt:** 12 % vol.

**Restzucker:** 5-6 g/l.

**Farbe:** strohgelb.

**Duft:** Intensiv und wohlriechend. Er besitzt einen fruchtigen Geruch mit einem Hauch von Grüner Apfel, Nektarine und weiße Feigen, sowie zarten Noten von Kräutern.

**Geschmack:** harmonisch, erfrischend und gut Nachtgeschmack.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 7-9°C.

**Einsatzbereich:** Aperitif, jedoch bietet er sich auch sehr gut an außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert zu werden.