



# RIBOLLA GIALLA BRUT

Vitigno Ribolla Gialla 90% - Chardonnay 10%.

Denominazione Ribolla Gialla Vino Spumante Brut.

Annata n.d.

Tipo di Terreno Pianeggiante argilloso alluvionale.

Zona Produzione Comune di San Vito al Tagliamento.

Sistema di allevamento Cordone speronato, 3000 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Primi giorni di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Manuale.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura meccanica successiva svinatura e pressatura soffice, fermentazione con lieviti in crema selezionati. La seconda fermentazione avviene in autoclavi di acciaio (metodo charmat) durata media 60 giorni.

Affinamento Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Gradazione alcolica 12,20% Vol.

Acidità totale 5,8 g/l.

Residuo zuccherino <9 g/l.

Capacità d'invecchiamento Fino a 4 anni se conservato correttamente.

Note sensoriali Profumo complesso, varietale, con note fruttate ed agrumate con una leggera percezione di lievito. In bocca gradevolmente acido ma nel complesso armonico, fresco molto gradevole ed elegante.

Colore Giallo paglierino tenue.

Abbinamenti Ottimo da aperitivo ma si abbina molto con piatti a base di pesce sia cotto che crudo, risotti, frutta, biscotti e torte.

Temperatura di servizio 7/10 °C.

salis terrae



AZIENDA VITIVINICOLA "Salis Terrae" - Società Agricola Tenute Duri Leonardo S.S. Agricultural Group  
Cantina in Nimis (UD) - Sede Legale in Via Cordovado, 11 - Sesto al Reghena (PN)  
tenuteagricoledurileonardo@gmail.com