Ribolla Gialla Brut

Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia

Vitigno: 100% Ribolla gialla

Sistema di Allevamento: Guyot con sesto d'impianto di 4500 piante per ettaro.

Vendemmia: La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti e prosegue fino ad inizio ottobre Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

Vinificazione: L'uva viene raccolta prima della maturità tecnologica per poter avere una buona acidità, si procede con la pressatura dell'uva intera per l'ottenimento del mosto che andrà a fare la prima fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Ottenuto il vino base si procede con la presa di spuma attraverso il metodo Charmat-Martinotti. Il vino viene lasciato maturare in autoclave per circa 6 mesi effettuando la tecnica che prende il nome di Charmat lungo. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.

Colore: Giallo paglierino scarico

Note olfattive e gustative: Con perlage fine e persistente e un bouquet delicato e leggermente agrumato. Al palato si dimostra brioso ed aromatico.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente come vino da aperitivo con finger food, si accompagna bene anche a piatti come carpacci e tartare di pesce, risotti sfiziosi.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Gradazione alcolica: 12% Vol.

RONCO MARGHERITA

Azienda Agricola Ronco Margherita Pinzano al Tagliamento - Friuli Venezia Giulia - Italy T. (+39) 0432.950845 - www.roncomargherita.it