

Corte
Vittorio

RIBOLLA GIALLA

Millesimato Extra dry



TIPOLOGIA Spumante Bianco.

ASPETTO AGRONOMICO

Uve: Ribolla gialla.
Zona di coltivazione: Colline friulane.
Tipologia del terreno: Terreno collinare costituito da marne ed arenarie.
Sistema di allevamento: Guyot.
Densità ceppi/ha: densità media 4500 ceppi.
Resa per ettaro: circa 100 ql. /Ha.
Vendemmia: nel mese di settembre.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pigiatura soffice e decantazione a freddo del mosto; fermentazione a temperatura controllata 16° – 18° C in tini d'acciaio senza che avvenga la fermentazione malo lattica, travaso a fine fermentazione e stoccaggio fino alla presa di spuma.
Presa di spuma: viene svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 30 giorni, dopo questa operazione viene filtrato a freddo e portato all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino perlage molto fine e persistente;
Profilo olfattivo: il profilo olfattivo denota sentori agrumati e di mela verde con note minerali nel finale;
Gusto: morbido, sapido, equilibrato;
Gastronomia: da abbinare ai crostacei ed alle ostriche.

Temperatura ottimale di servizio: 6° - 8°
Gradazione: 11,5 % vol.
Residuo Zuccherino: 12 gr. /lt.
Acidità Tot.: 5,3 gr. /lt.