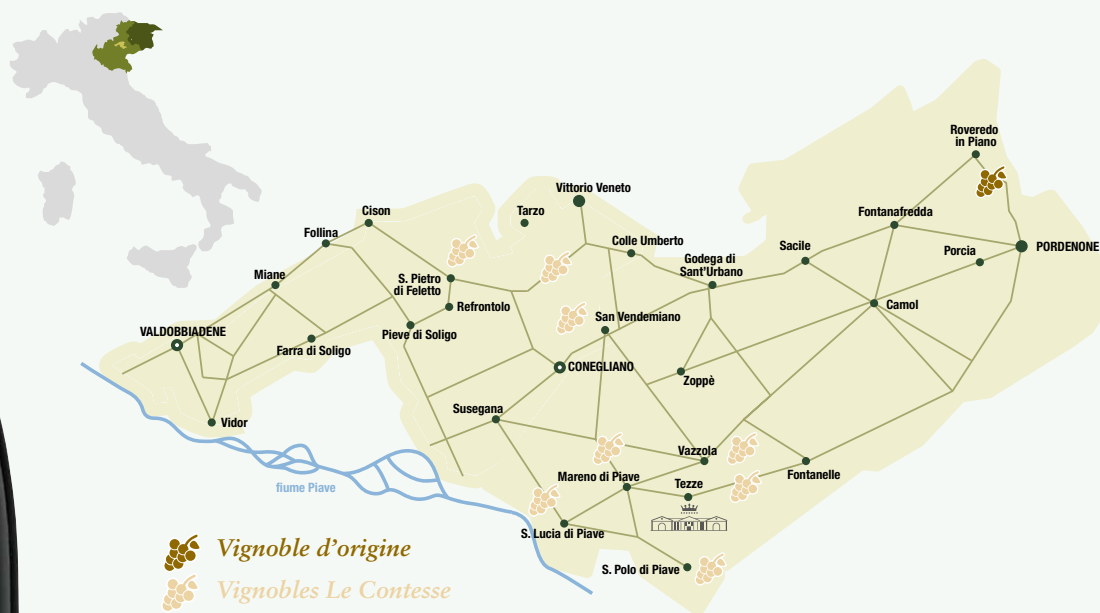




## Ribolla Gialla Spumante Brut



### Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

**Zone d'Origine:** Friuli nord-occidentale

**Altitude:** 120 - 150 m au dessus du niveau de la mer

**Type de terrain:** principalement caillouteux

**Cépages:** Ribolla Gialla

**Système de culture:** Sylvoz

**Période de récolte:** début septembre

#### Technologie "Le Contesse":

- cueillette manuelle des raisins;
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid;
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuve en acier inoxydable à basse température;
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées;
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 12 % vol.

**Résidus de sucre:** 5-6 g/l.

**Couleur:** jaune paille brillante.

**Parfum:** se caractérise par la note fruitée fraîche de pomme verte, de figue blanche et de brugnion, puis des souvenirs épicés agréables.

**En bouche:** il est frais, minéral et étonnamment complexe.

**Température de dégustation:** 7-9°C.

**Accompagnement:** Extraordinaire si servi au moment de l'apéritif, mais grâce à sa structure particulière peut accompagner tout le repas, en particulier les plats de poisson, les viandes blanches ou les régimes végétariens.