







Dal 1963 l'azienda produce vini tipici locali dal sapore originale e si pone come obiettivo primario la qualità e la soddisfazione dei propri Clienti.. Il vino contenuto nelle nostre bottiglie è frutto di un'accurata e rigorosa vinificazione di uve scelte e presenta il meglio della propria esperienza nel rispetto della tradizione familiare.

RIBOLLA GIALLA VINO SPUMANTE BRUT

Uve:	Ribolla Gialla
Denominazione:	VINO SPUMANTE
Area di produzione:	Friuli Venezia Giulia
Clima:	Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti settentrionali. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati sono calde e afose con escursioni termiche nella media
Vendemmia:	Seconda metà di Settembre
Bevibilità:	2 anni
Formati:	750 ml
Temp. di servizio:	8/10 °C
Alcol:	11,5% Vol



-  Giallo tenue con riflessi verdognoli
-  Il profumo spiccatamente floreale inebria con le sue note di fiori primaverili.
-  Dotato di buona acidità ed equilibrata sapidità
-  Ideale come aperitivo, ottimo anche con antipasti di verdure o di pesce, zuppe di vario tipo, risotti e primi piatti a base di pesce o verdure.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono accuratamente selezionate sia per l'area di origine che per la qualità. Il mosto fiore è stoccato in tank d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. La fermentazione con lieviti selezionati, viene effettuata ad una temperatura costante e controllata di 18°C, e viene completata in 8/10 giorni. Il team di enologi seleziona i migliori vini ottenuti da avviare al processo di spumantizzazione.

Successivamente il vino viene filtrato in vasche d'acciaio con l'aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati per la seconda fermentazione (metodo Martinotti-Charmat) ad una temperatura controllata di 14/15°C. Una volta che il vino ha raggiunto i livelli di pressione, alcol e zuccheri richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2/-3°C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento.

