



BOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Dati analitici

Alcol 12%
Zuccheri 1 g/L
Acidità totale 6,5 g/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione ovest. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale, produzione 80 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia contemporanea di Ribolla (85%), Chardonnay, Pinot Grigio Riesling (20%). Decantazione del mosto e fermentazione in autoclave per 7 mesi. Imbottigliamento senza aggiunta di dosaggio, riposo in bottiglia 6 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino con perlage sottilissimo e persistente. Profumo fragrante con fresche sfumature floreali e fruttate arricchite da una lieve aromaticità su un sottofondo minerale deciso. Gusto morbido e piacevolmente fresco, con effervescenza cremosa e lunga persistenza.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente antipasti delicati, primi piatti alle verdure, fritti di pesce. Servire a 8-10°C.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia champagnotta da 0,75 L, tappo in sughero monopezzo.

Uno spumante ancorato al territorio, con approccio fresco e piacevole senza banalità; la qualità della materia prima si evidenzia nella rotondità pur in assenza di dosaggio zuccherino e nella persistenza gustativa in bocca. Contrariamente alle aspettative, uno spumante Charmat che da il meglio di sé dal secondo anno di vita.

