

BELCORVO IN BOTTIGLIA

RIBOLLA GIALLA BRUT

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE – BRUT

Il profumo è delicato e complesso, armonioso, piacevolmente agrumato. Al palato risalta la sensazione di freschezza, sottolineata dall'elegante effervescenza. È un vino beverino e versatile, perfetto a tutto pasto e insuperabile come aperitivo.

VITIGNO Ribolla Gialla

ETÀ MEDIA VITI 10 anni

PERIODO DI VENDEMMIA
15 settembre – 5 ottobre

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con presse pneumatiche. Classica vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA Metodo Martinotti in autoclavi di acciaio.

AFFINAMENTO In acciaio.

COLORE Giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente.

PROFUMO Fruttato, dai sentori agrumati.

SAPORE Asciutto, rotondo, gradevole e fresco.

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C



VIGNETI
BOLLACASA