

VITAS

RIBOLLA GIALLA BRUT



TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la decantazione del mosto per 24 ore a 9°C. Fermentazione alcolica con controllo della temperatura a 16°C. Alla primavera successiva la ribolla gialla viene fatta rifermentare, molto lentamente, a 12°C, in autoclavi; segue l'affinamento sur lies (sui lieviti) per un periodo di circa 120 giorni, secondo il "Metodo Italiano".

COLORE

Giallo paglierino brillante dai vaghi riverberi verdognoli, con un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Bouquet fresco e floreale che si confonde con note vellutate e minerali.

SAPORE

La gradevole freschezza e le note fruttate di mela verde vengono messe in rilievo dalla caratteristica vena acidula. Lunga persistenza aromatica ampia e asciutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Degustare fresco (8 - 10°C).

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, o in accompagnamento a crostacei, molluschi, carpaccio di pesce spada e piatti a base di verdure.

VITAS 1907

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it