

RIVE DELLA CHIESA RIBOLLA GIALLA SPUMANTE



RIVE
DELLA CHIESA®



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Vinificazione:

Dopo esser state raccolte, le uve vengono sofficemente pressate per ricavarne il mosto, che viene poi inoculato di lieviti selezionati e fatto fermentare a temperatura controllata di 15/16 gradi.

Spumantizzazione:

La presa in spuma avviene secondo il metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione alcolica: 11%

Residuo zuccherino: 18 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli



Olfatto:

Aromi minerali, note aromatiche di glicine, lime e agrumi



Gusto:

Fresco, vivace e aromatico con una piacevole acidità e una leggera mineralità che conferisce al vino una struttura equilibrata



Abbinamenti:

Pesce e frutti di mare, formaggi freschi e insalate



Temperatura di servizio:

6°-8°