

# 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°