



## RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

CON FRESCHEZZA E BRIO COMPLETA LA GAMMA DEI NOSTRI VINI UNA RIBOLLA GIALLA SPUMANTE DAL PROFUMO DELICATO, ANCH'ESSA EMBLEMA DELLE ZONE VINICOLE PIÙ CELEBRI DEL FRIULI DOVE SI ATTESTA LA SUA PRESENZA DA OLTRE SETTECENTO ANNI.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Ribolla Gialla 100%

**Tipologia di vino:** Spumante bianco secco

**Nome vigneto:** "Zuc di Noax", situato nel Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.

**Altitudine:** 170 mt. slm

**Anno impianto:** 2000

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 90 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** precoce, manuale con cernita delle uve.

**Vinificazione:** l'uva raccolta viene delicatamente diraspata.

Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione la vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18-20°C) in recipienti di acciaio inox. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi, con un tempo di permanenza minimo di sei mesi, utilizzando il metodo Charmat.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 12,00% vol.

**Acidità totale:** 6 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 5-7 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** presenta un bel colore giallo paglierino dai vaghi riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente. Il profumo, fruttato e armonioso. Il sapore è gradevole, fresco, moderatamente acidulo.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce.



## RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

A REFRESHING, JOYOUS SPARKLING RIBOLLA GIALLA COMPLETES OUR RANGE OF WINES WITH ITS DELICATE AROMA, EMBLEM OF THE MOST CELEBRATED WINE-GROWING AREAS IN FRIULI WHERE IT HAS BEEN PRODUCED FOR MORE THAN 700 YEARS.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Ribolla Gialla 100%

**Wine typology:** sparkling dry white

**Vineyard name:** "Zuc di Noax", located in the municipality of Corno di Rosazzo

**Nature of soil:** marly-arenaceous rock of Eocene origin, rich in minerals and many other micro-elements.

**Altitude:** 170 m a.s.l.

**Year of planting:** 2000

**Exposure:** South-east

**Grape yield per hectare:** 90 qt.

**Growing technique:** "Cappuccina"

**Harvesting:** early, by manual selection of grapes.

**Vinification:** the harvested grapes are carefully destemmed and are then softly pressed. The must that is obtained slowly clarifies by settling. Vinification is carried on with the alcoholic fermentation at a controlled temperature (18-20°C) in stainless steel tanks. The foaming occurs at a low temperature in autoclaves for at least a period of six months using the Charmat method.

### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 12.00% vol.

**Total acidity:** 6 g/l

**Serving temperature:** 5°C-7°C degrees

**Preservation time:** 2/3 years

**Sensory properties:** it has a beautiful yellow straw color with vague greenish reflections, with fine and persistent perlage. The scent is fruity and harmonious. The flavor is pleasant, fresh and moderately acid.

**Gastronomic combinations:** Excellent as appetizer or in combination with fish and shellfish.

EINE RIBOLLA GIALLA SPUMANTE, VON ZARTEM DUFT, VOLLENDET MIT FRISCHE UND SCHWUNG UNSERE AUSWAHL AN WEINEN. AUCH SIE IST EIN EMBLEM DER BERÜHMTESTEN WEINANBAUGEBIETE DES FRIAULS, WO IHRE ANWESENHEIT SCHON SEIT ÜBER SIEBENHUNDERT JAHREN BEKANNT IST.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Ribolla Gialla 100%

**Weintyp:** weisser trockener Sekt

**Name des Weinbergs:** "Zuc di Noax", befindet sich in der Gemeinde Corno di Rosazzo

**Bodenzusammensetzung:** Mergel-Sandstein Felsen eozäner Herkunft reich an Mineralien und vielen anderen Spurenelemente.

**Höhe:** 170 m ü.M.

**Bepflanzungsjahr:** 2000

**Exposition:** südöstlich

**Ergiebigkeit pro Hektar:** 90 dz

**Erziehung:** Kapuziner

**Weinlese:** früh, mit manueller Traubenauswahl.

**Vinifikation:** die abgelesenen Trauben werden schonend abgebeert. Es folgt eine leichte Pressung der Trauben und der somit erhaltene Most wird durch Dekantierung geklärt. Die Vinifikation geht mit der alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur (18-20°C) in Edelstahlbehältern weiter. Die Schaumbildung erfolgt bei tiefer Temperatur in Autoklaven, mit einer minimalen Verweilzeit von sechs Monaten, mit der Charmant-Methode.

### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 12,00% vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 6 g/l

**Ausschanktemperatur:** 5-7 °C

**Aufbewahrungsdauer:** 2/3 Jahre

**Sinnliche Wahrnehmung:** Schöne strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen, mit feiner und anhaltender Perlung. Der Duft, fruchtig und harmonisch. Der Geschmack ist angenehm, frisch, mässig sauer.

**Passt gut zu:** ausgezeichnet als Aperitif, begleitet Gerichte basierend auf Schalentiere und Fisch.

