



Ribolla Gialla

Brut Metodo Classico Friuli DOC

Autoctono friulano per eccellenza, la Ribolla Gialla incontra l'arte del metodo classico sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: Claps in lingua friulana.

Uno spumante dal perlage fine e persistente, che unisce la raffinata mineralità del terroir dell'Alta Grave con la fragranza floreale ed agrumata conferita dalla lunga sosta sui lieviti. Al palato freschezza e sapidità sono ben bilanciate, il sorso ampio e il finale lungo e asciutto invitano a versare un secondo bicchiere.

Vitigni: Ribolla Gialla.

Zona di produzione: i Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche dell'Alta Grave Friulana.

Composizione del suolo: terreni sciolti e aerati, ricchi di sasso calcareo della Grave portato dalle esondazioni dei torrenti alpini.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: vendemmia precoce e con basse rese per preservare l'acidità delle uve. La cuvée affina in acciaio sui propri lieviti fino alla primavera successiva, quando viene eseguito il tiraggio. La sosta sui lieviti viene protratta per 24 mesi a cui seguono, dopo il degorgement, ulteriori 9 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti consigliati: piacevole aperitivo, si abbina facilmente alla cucina vegetariana e a piatti di pesce. Ottimo col Frico croccante, piatto tipico della tradizione friulana a base di formaggio fritto di diverse stagionature. È un ideale vino da conversazione.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliato:



AWARDS

le Radici del VINO

Festival della Ribolla Gialla 2024
Diploma di 1° Classificato



Vinibuoni d'Italia 2023
annata 2016 - 4 Stelle



24° Sparkling Wine Festival 2022
90 Punti



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com