



Ribolla Gialla

VSQ Brut Metodo Classico

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.

Vitigno: 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. Al termine della sosta sui lieviti, il degorgement è eseguito con un dosaggio brut.

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 consigliati: 



22° Sparkling Wine Festival 2020
92/100 punti

leRadici del Vino

Festival della Ribolla Gialla 2018
Diploma di Merito