

GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



RIBOLLA GIALLA

VITIGNO	—	Ribolla Gialla
TIPO DI VINO	—	Spumante bianco Brut
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1985 al 2015
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale nella prima decade di settembre
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 12% Vol.
TEMPERATURA	—	6 - 8° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con presa di spuma, metodo Charmat. La fermentazione avviene in autoclave, con affinamento sui lieviti per circa 90 giorni con periodiche agitazioni del prodotto fino al raggiungimento del prodotto ottimale.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Fine della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino spumante brut di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. La spuma lieve e sottile ed il perlage finissimo e persistente caratterizzano la raffinata eleganza di questo spumante. Profumo elegante nella sensazione di floreale e fruttato. Sapore intenso, pieno, di gran classe e continuità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Esaltante come aperitivo, può essere consumato anche a tutto pasto. Ottimo in tutti i momenti, accompagna cibi delicati, primi leggeri e a base di pesce.