



VIE D'ALT

SPUMANTE DI RIBOLLA GIALLA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Densità: 4000 piante/ha

Varietà delle Uve: Ribolla Gialla in purezza



Sistema di Allevamento: Capuccina e guyot

Terreno: Marnoso-arenaceo

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata per circa 2-3 mesi.



Colore: Vino dal colore giallo paglierino

Note olfattive e gustative : Al naso risulta molto fruttato, caratteristica che si evidenzia anche in bocca, grazie ad un perlage molto fine ed elegante.

Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 8 °C.

Abbinamenti : Vino ideale per ogni momento conviviale quotidiano. Molto gradito come aperitivo, perfetto con carni delicate e cibi leggeri.





VIE D'ALT

SPUMANTE DI RIBOLLA GIALLA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Grape varieties:

Ribolla Gialla in purity

Cultivation system:

Capuccina and guyot

Density:

4000 plants per hectare

Harvest:

Manual

Vinification:

Short cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Re-fermentation in autoclave with selected yeasts at controlled temperature for about 2-3 months.

Color:

Straw-yellow colored wine

Olfactory and gustatory notes:

The scent is very fruity, a feature that is also evident in the mouth, thanks to a very fine and elegant perlage.

Serving temperature:

Serve preferably at 8°C

Serving suggestions:

Ideal wine for every convivial moment in the day. Very welcome as an aperitif, perfect with delicate meats and light meals.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig -sandig

Rebsorte:

Ribolla Gialla

Anbausystem:

Kapuziner und Guyot

Density:

4000 Pflanzen/ha

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Kaltmazeration aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Erneute Gärung im Autoklave mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur für etwa 2-3 Monate.

Farbe:

Wein von voller strohgelber Farbe

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In der Nase ist er sehr fruchtig, ein Merkmal, das dank einer sehr feinen und eleganten Perlage auch im Mund deutlich wird.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 8 °C servieren

Serviervorschläge:

ein für jeden geselligen Moment des Tages idealer Wein. Sehr beliebt als Aperitif, perfekt zu zartem Fleisch und leichten Speisen.

