



la  
delizia  
VITICOLTORI FRIULANI

## RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

**VITIGNO:**  
100% Ribolla Gialla

**TERRENO:**  
sassoso tipico delle Grave del Friuli

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Guyot

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

**VINIFICAZIONE:**  
dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare i naturali aromi dell'uva. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zuccheri, viene rifermentato in autoclave (metodo Charmat-Martinotti) a temperatura controllata. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione per concludere con l'imbottigliamento.

**COLORE E PERLAGE:**  
giallo paglierino con riflessi verdognoli dal perlage estremamente fine e persistente.

**PROFUMO:**  
raffinato, floreale e fruttato con delicate note agrumate.

**SAPORE:**  
morbido, fine ed elegante con freschissime note minerali ed agrumate piacevolmente persistenti.

**ABBINAMENTI:**  
è lo spumante perfetto per accompagnare antipasti, frittiture di pesce, minestre, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
4° - 6° C.

**DATI ANALITICI:**

- alcool: 11,5%vol
- residuo zuccherino: 8.50-12.50 g/l
- acidità totale: 4.85-6.85 g/l

**DATI COMMERCIALI:**

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 80 cartoni per pallet (5 strati x 16 cartoni)

**LA FARFALLA:** emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

