

  
PUIATTI

# RIBOLLA GIALLA

Vino Spumante di Qualità

**DENOMINAZIONE** Vino Spumante di Qualità.

**VARIETÀ** 100% Ribolla Gialla.

**ZONA** Romans D'Isonzo, Località Zuccole.

**ALTITUDINE** 30 metri s.l.m.

**TERRENO** In prevalenza ghiaioso, ricoperto o misto ad uno strato di argilla rossa di spessore dai 30 ai 70 cm.

**CLIMA** Mite, ben ventilato con buona escursione termica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale.

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 4.700.

**RESA** 2 Kg per pianta.

**VENDEMMIA** Rigorosamente a mano la terza settimana di Settembre.

**VINIFICAZIONE** In bianco alla temperatura di 12°C, malolattica non svolta.

**MATURAZIONE** In acciaio e poi in bottiglia con maturazione sui lieviti per 16 mesi.

**ALCOL** 12,50% vol.

**ACIDITÀ TOTALE** 6,30 g/l.

**NOTE ORGANOLETTICHE** Extra brut morbido: quattro grammi di zucchero alla sboccatura regalano un gusto netto, fragrante e dall'eleganza unica.

**ABBINAMENTI SUGGERITI** Si abbina sia all'aperitivo che a tutto pasto nei menu a base di pesce. Ideale con crostacei e frutti di mare.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8°C.

