RIVANI

IT EN

Rivani

Ribolla Gialla Extra Dry



Vinificazione

L'uva Ribolla, raccolta manualmente, viene sottoposta a macerazione per un breve periodo. Successivamente, grazie ad un processo di pressatura soffice, si ottiene il mosto, che viene fatto fermentare in vasche di acciaio ad una temperature di 14-16 °C. Segue il processo di spumantizzazione secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche

Si caratterizza per il tipico colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Perlage finissimo e molto persistente. Bouquet floreale e con profumi fruttati di pesca, mela e note agrumate. Al palato risulta equilibrato, morbido e dotato di una buona mineralità.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo oppure durante il pasto in accompagnamento a carni bianche o piatti a base di pesce.

Ribolla Gialla

8-10 °C

Alcol: 11%
Zuccheri: 12 g/l