



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 temperatura 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