

ca'tullio

VINI SPUMANTI

RIBOLLA GIALLA – CA' TULLIO VINO SPUMANTE BRUT



L'uva: Ribolla Gialla

La vinificazione: con pressatura soffice dell'uva, illimpidimento del mosto per decantazione statica a freddo, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati. Successiva rifermentazione in autoclavi di piccola capacità ad opera di lieviti selezionati e a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi. Filtrazione sterile ed imbottigliamento.

Il vino: colore giallo paglierino brillante, con spuma soffice e abbondante e perlage fine e persistente. Profumo caratterizzato dalla fresca nota fruttata della mela verde, dei fichi bianchi e della pesca noce, con gradevoli ricordi speziati. Al palato è fresco, minerale, di buona struttura e sorprendente complessità.

L'abbinamento: straordinario servito come aperitivo, ma può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o la dieta vegetariana. Si consiglia di servirlo fresco, ad una temperatura di circa 7-9°C.

Gradazione alcolica: 11,5%vol

Residuo zuccherino: 7-9 g/l