

RIBOLLA GIALLA

SPUMANTE

MARTELLOZZO



TASTING PROFILE



UVE	RESIDUO ZUCCHERINO
Ribolla Gialla	8 - 10 g/lit
ZONA DI PRODUZIONE	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Friuli Venezia Giulia	6° - 8° C
TIPOLOGIA DEL TERRENO	BICCHIERE CONSIGLIATO
Alluvionale, Sassoso	Bicchieri a calice
EPOCA DI VENDEMMIA	FORMATO (ml)
Prima metà di Settembre	750
GRADO ALCOLICO	DURATA
12% vol	Due anni

SCHEDA TECNICA

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 16° - 17°C. Metodo Charmat di circa tre mesi a temperature controllate.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi luminosi e accesi, perlage a grana finissima e persistente. Profumo intenso con note di mela matura ed una mineralità espressione del terroir. Sapore secco con dissetanti sensazioni fresche e citrine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccezionale come aperitivo, può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o verdure. Perfetta per momenti da trascorrere in compagnia.

MARTELLOZZO