

Alessio KOMJANC

RISCOPRIAMO I VERI VALORI.

Alessius RIBOLLA GIALLA



Classificazione: Vino Spumante Brut

Comune di produzione: San Floriano del Collio (GO)

Composizione del suolo: marne ed arenarie

Resa uva: 8000 kg / ha

densità impianto: 4400 piante / ha

Anno impianto: 2000-2011

Da uve: Ribolla Gialla

Epoca vendemmia: terza decade Settembre

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione:

Alla pressatura soffice in pressa pneumatica segue la vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18°) in serbatoi di acciaio inox. Segue l'affinamento in autoclave per un periodo che va dai 5 ai 9 mesi.

Vino

Ha un colore paglierino con un perlage fine. Il profumo è fresco. Al palato risulta essere ben strutturato, tendente al vivace e ben equilibrato.

Gradazione alcolica

12% VOL

Abbinamenti gastronomici

Aperitivi e primi di pesce.

Temperatura di servizio

8°C.