

Dino Turco

PERLIS RIBOLLA GIALLA

Vino Spumante Extra Dry

Bezeichnung: Ribolla Gialla Spumante Extra Dry

Traubensorte: Ribolla Gialla

Weingärten: Die Trauben stammen aus dem Gebiet Dolegna del Collio, wo sich die Weingärten auf Schwemmlandboden aus dem Eozän in einer Meereshöhe von zirka 100 Meter ausdehnen.

Ertrag: 7000 kg/ha

Vinifikation: Der Most kommt nach schonender Pressung der gerebelten Trauben geklärt in Behälter zur Temperatur kontrollierten Vergärung (18° - 20°) ohne biologischen Säureabbau.

Die Schaumweinbereitung erfolgt nach der Charmat-Methode.

Sensorische Noten: Strohgelbe Farbe. Frischer und feiner Duft, der an Agrumen erinnert und an Brotkruste. Trocken und harmonisch im Geschmack, einladend. Feine und andauernde Perlage.

Speiseempfehlung: Sehr gut als Apperitiv, Begleiter zu feinen Fischgerichten.

Serviertemperatur: 7-8° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	11,5%
Gesamtsäure	5,85 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	9,35 g/l	Lagerfähig	2-3 anni

T