

Dino Turco

PERLIS RIBOLLA GIALLA

Vino Spumante Extra Dry

Denominazione: Ribolla Gialla Spumante extra dry

Uve: Ribolla Gialla

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Dolegna del Collio, dove i vigneti si estendono su terreni di tipo alluvionale di origine eocenica ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa.

Resa: 70 qli/ettaro

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve diraspate, viene chiarificato e successivamente fatto fermentare in vasche a temperatura controllata (18-20°C) senza fermentazione malolattica. La presa di spuma avviene con metodo Charmat.

Note sensoriali: Colore giallo paglierino. Profumo fresco e delicato che ricorda gli agrumi, la crosta di pane. Sapore asciutto e armonico, invitante. Perlage fine e persistente.

Abbinamento: Ottimo aperitivo, accompagna piatti a base di pesce delicato.

Come servirlo: 7-8° C



Annata	2016	Cont. Alcolico	11,5%
Acidità Totale	5,85 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	9,35 g/l	Invecchiamento	2-3 anni

T