



# dino turco

## Perlis Ribolla Gialla

---

**Denominazione:** Ribolla Gialla Spumante extra dry

**Varietà delle uve:** Ribolla Gialla 100%

**Vigneti:** Condotti a livello familiare a Dolegna del Collio, dove si estendono su terreni di tipo alluvionale ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa

**Sistema di allevamento:** Guyot Doppio

**Vendemmia:** A mano, prima metà di settembre

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve diraspate. Fermentazione del mosto a temperatura controllata.

**Maturazione ed Affinamento:** La presa di spuma avviene con metodo Charmat. Affinamento sui lieviti per un periodo di 4 mesi in autoclave, quindi imbottigliamento

**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.

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

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C



---

Azienda Agricola Dino Turco  
www.dinoturco.com, info@dinoturco.com  
Tel +39 0481 639 976 - 333 866 9161 - 334 276 3509

