



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla brut

NV

Perlage irresistibile per una Bollicina friulana da intenditori



Svinando®

Lo Spumante Brut Ribolla Gialla di Borgo Veritas stuzzica il palato grazie a un perlage finissimo e persistente, e regala piacevoli sensazioni di rara freschezza. Basta un'occhiata al calice per cogliere suggestioni intriganti: il color giallo paglierino è attraversato da venature verdognole, a testimoniare l'esuberante gioventù di questa Bollicina friulana. Il profumo intesse trame di fiori primaverili, mela matura e agrumi. Freschissimo all'assaggio, con un equilibrio perfetto tra acidità e sapidità: un ottimo lavoro da parte di Borgo Veritas, che propone uno spumante bilanciato e intrigante, armonico nelle suggestioni e di assoluto equilibrio aromatico. Ottimo con tutti i piatti a base di pesce, con antipasti leggeri e con formaggi freschi e delicati. Se cerchi una Bollicina diversa dal solito, l'hai appena trovata!

Ci pensa Leonardo Mascherin, fondatore, a presentare Borgo Veritas: "Ci piace ciò che facciamo ed è questa la ragione per cui siamo qui, ed è il frutto di molti anni di lavoro, ma non ci sentiamo ancora arrivati". Una tradizione di famiglia, che ogni giorno si rinnova: l'impegno nella coltivazione della vite, un lavoro costante che ha consentito a Borgo Veritas di arrivare a produrre vini di grande compiutezza, espressivi e aderenti alla voce del territorio. Una realtà giovane solo dal punto di vista cronachistico, ma piena di passione, rispetto per i vini della propria terra e curiosità nel ricercare di vino in vino chiavi di lettura appassionate e soprattutto appassionanti per chi le scopre.

La Vigna

- Terreno** Di origine calcarea, argilloso.
- Esposizione** Nord - Sud, 25m s.l.m
- Allevamento** Sylvoz
- Densità imp.** 2.500 - 3.000 ceppi per ettaro.

Il Vino

- Tipologia** Provenienza Friuli-Venezia Giulia
- Uve** Ribolla Gialla 100%
- Gradazione** 12% vol
- Temp. Servizio** 8°
- Quando Berlo** entro 2 anni da oggi
- Abbinamento** Piatti a base di pesce

Vinificazione Dopo la vendemmia si esegue una pressatura soffice ed una prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Si attende il periodo necessario affinché il vino illimpidisca, quindi si procede alla fase di spumantizzazione: il vino rifermenta in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati per almeno 6 mesi. Segue filtrazione e imbottigliamento.

Sensazioni Perlage fine e persistente. Profumo intenso e fresco con sensazioni di mela matura, agrumi e fiori primaverili. Sapore fresco in bocca; presenta il giusto equilibrio tra acidità e sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821