ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Brut 2017



Le bollicine di Pighin

La ribolla gialla è un'uva molto versatile, che si presta alla grande anche alla spumantizzazione. Proviamo oggi l'interpretazione di Pighin (di cui apprezziamo moltissimo anche la Ribolla ferma!), che ci offre uno Spumante Charmat dalle tenui sensazioni di frutta bianca e un bouquet molto fresco. Un'ottima alternativa al Prosecco!

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia si trova l?Azienda Agricola Pighin: un marchio conosciuto, i cui prodotti si caratterizzano per l?affidabilità e per l?ottimo rapporto fra la qualità ed il prezzo finale. Oggi, sotto il controllo di Fernando Pighin, di sua moglie e dei suoi figli, si prosegue con grande passione ed entusiasmo la conduzione della tenuta, con la mission di valorizzare in particolare i vitigni autoctoni della zona.

La Vigna

Terreno	Marne-calcaree
Esposizione	Est-Ovest, da 70 a 120 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Ottimo come aperitivo anche con piatti di pesce
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale, l?uva viene diraspata e pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10 gradi e pressata; il mosto ottenuto, viene decantato a freddo per una notte, travasato, aggiunto di lieviti e fatto fermentare per circa dieci giorni ad una temperatura tra i 12 e i 16 gradi; a fine fermentazione viene addizionato di zuccheri, lieviti selezionati ed immesso in autoclave con una presa di spuma di sei mesi. Dopo l?imbottigliamento si affina per almeno tre mesi prima di essere immesso sul mercato.
Sensazioni	Tenui sensazioni di frutta bianca e bouquet molto fresco, all'assaggio è secco ed equilibrato

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821