ACQUISTATO IL .....

Xala Ribolla Gialla Spumante



La bollicina che non ti aspetti

La Ribolla Gialla è uno dei vitigni più versatili del Friuli. Si presta bene sia a dar vita a vini fermi sia, come in questo caso, a piacevoli spumanti ottenuti con il metodo Charmat. La sua leggera aromaticità, infatti, viene esaltata soprattutto da una spumantizzazione rapida, senza lunghe permanenze sui lieviti. Le uve destinate a diventare Xala vengono vendemmiate, a mano, verso la fine settembre quando hanno raggiunto un livello ottimale di maturazione. Il vino base viene mantenuto sulla "feccia nobile" per circa 3 mesi prima di essere passato in autoclave per la presa di spuma. Ne deriva un vino caratterizzato da un perlage fine e persistente, con un colore giallo paglierino intenso. Al naso spiccano le note di frutta fresca e fiori bianchi. Mentre in bocca si rivela gradevolmente citrino e armonico, con finale leggermente aromatico.

Nata nel 1987 da una storica famiglia di viticoltori, Astoria è oggi una delle aziende vinicole più "trendy" d'Italia, presente con i suoi vini, bollicine in particolare, nella ristorazione più esclusiva, nelle enoteche e nei migliori locali notturni. Astoria distribuisce i vini prodotti nella propria Azienda Agricola, "Tenuta Val De Brun" di Refrontolo, che si trova nel cuore della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Quaranta ettari situati in una delle zone viticole più belle d'Italia da cui provengono tutti i vini più iconici dell'azienda.

La Vigna

Terreno	Sassoso/medio impasto
Esposizione	Est - Ovest 80/100 s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Friuli
Uve	100% Ribolla
Gradazione	12 % vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Branzino al forno

Vinificazione La vendemmia avviene manualmente verso fine settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16/18°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla “feccia nobile” per 2/3 mesi, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all’imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

Sensazioni Perlage: minuto e persistente. Colore: giallo paglierino, intenso. Odore: elegante, netto, fruttato e floreale. Sapore: gradevolmente citrino, armonico, con finale leggermente aromatico.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821