



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Spumante Extra Dry

Un metodo Charmat 100% Ribolla Gialla



La Vigna

Terreno

Sia nelle zone collinari che in quelle di pianura, si trovano terreni di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali e acidità

Esposizione

Est

Allevamento

Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino spumante extra dry

Provenienza

Friuli-Venezia Giulia

Uve

100% Ribolla

Gradazione

11,5% vol

Temp. Servizio

5-6°C

Quando Berlo

entro 1 anno da oggi

Abbinamento

Vino versatile, consigliabile come aperitivo, accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Durante il pasto trova il suo abbinamento migliore con carni bianche non particolarmente condite, pesce crudo, crostacei, salmon

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi. La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

Sensazioni

Giallo paglierino intenso e brillante. Perlage fine e persistente. Riconoscibile per i suoi fini profumi floreali, come rosa

La Manticora Ribolla Gialla Extra Dry è un vino spumante di grande classe, realizzato con il metodo Charmat. La sua elaborazione è caratterizzata da una selezione accurata delle uve, che vengono maturate a lungo per garantire un profumo intenso e persistente. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, e un bouquet profondo che si sviluppa in note di frutta matura e fiori. Il gusto è equilibrato, con un'acidità perfetta che si sposa con la dolcezza del frizzante. La persistenza è notevole, lasciando un finale sottile e ricco di ricordi.

La Manticora Ribolla Gialla Extra Dry è un vino spumante che si sposa perfettamente con una vasta gamma di piatti. È ideale per un aperitivo, ma anche per un pasto leggero o un pranzo in famiglia. Il suo bouquet intenso lo rende particolarmente adatto per essere servito con piatti di pesce, come il salmone alla griglia o il tonno alla piastra. Inoltre, è un vino spumante che si sposa bene con i formaggi, come il brie o il camembert. La sua acidità e la persistenza lo rendono un ottimo accompagnamento per i salumi e i piatti di carne bianca.

bianca, glicine, acacia, e fruttati di pesca bianca e mela. Chiare note agrumate di lime e buccia di limone, accompagnate da sensazioni erbacee di fieno e da una buona mineralità che ricorda la pietra pomice. In bocca è fragrante e minerale, quasi rinfrescante, non eccessivamente corposo e di buon equilibrio, caratterizzato da una spiccata freschezza che persiste nel piacevole retrogusto fruttato.

Spumante realizzato con metodo Charmat, da uve Ribolla Gialla coltivate nel nord-est italiano, area tipicamente votata alla coltivazione di questa varietà. Qui, infatti, le condizioni climatiche e del suolo sono perfette per la Ribolla, che riesce ad esprimere tutta la sua freschezza e mineralità. Il colore è giallo paglierino intenso e brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso arrivano immediatamente i caratteristici profumi floreali, tra i quali rosa bianca, glicine e acacia, mentre la nota fruttata è quella della pesca a polpa bianca e della mela. Non mancano gli agrumi più freschi, come il limone e il lime, con reminescenze erbacee di fieno. La spiccata mineralità e freschezza lo elevano a "must dell'aperitivo", soprattutto quando questo è improvvisato e in tavola ci sono dei formaggi freschi, dei salumi non troppo stagionati e del pinzimonio. Un sorso facile e di grande bevibilità, che soddisfa sempre.

Tra le dolci colline e floride pianure del nord-est italiano, ecco una realtà tutta nuova, ma che punta a grandi imprese. Stiamo parlando di La Manticora, dal nome della leggendaria creatura mitica dalla testa umana, il corpo di leone e la coda di scorpione. Massima cura e attenzione durante l'intero processo di produzione, per garantire standard di qualità altissimi: è questo il segreto per ottenere dei vini equilibrati, profumati o più semplicemente, straordinari. E la filosofia di La Manticora va proprio in questa direzione, per dare ai suoi appassionati solo etichette di spessore, ma facilmente godibili ogni giorno.

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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821