



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Spumante Extra Dry

Un metodo Charmat 100% Ribolla Gialla



Svinando[®]

| | |
|-----------------------------|---|
| 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 |

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.