



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Millesimè Brut Nature

2017

Lo spumante trendy e versatile



Svinando

Uno spumante semplice e piacevole. Un bel calice per brindare durante una serata tra amici ma anche il vino giusto da servire come aperitivo e poi da portare in tavola per accompagnare tutta la cena. La base è Ribolla Gialla, il vitigno più trendy della regione. Dotata di una piacevole acidità e di una sottile aromaticità, Tenuta Bosco Albano riesce a valorizzarla al meglio grazie a una spumantizzazione in autoclave che si protrae poi, a temperatura controllata di 2 gradi, per oltre venti mesi. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento. Colore giallo paglierino dorato, al naso presenta un delicato aroma floreale, con sentori di mela e pesca gialla. In bocca è morbido e armonico, con un perlage fine e persistente che avvolge il palato regalando grande piacevolezza. Un vino freschissimo e delicato. Da provare con una frittura di pesce. Matrimonio perfetto.

La storia di questa bella azienda friulana inizia nel 1962, anche se fino al 1990, anno in cui i fratelli Tarcisio e Luigi Durante iniziano una profonda ristrutturazione, l'azienda aveva un indirizzo prevalentemente seminativo. Oggi Tenuta Bosco Albano ha ritrovato la sua piena vocazione viticola. Siamo a Pasiano di Pordenone, a metà strada tra le Prealpi e il Mare Adriatico. Qui i circa 40 ettari di proprietà, a fondo chiuso, godono di un microclima molto particolare e favorevole alla coltivazione delle varietà tipiche della regione. La Tenuta, un tempo costituita da boschi di faggi, pioppi e querce, può contare su un terreno prevalentemente argilloso, ricco di marne, che nasconde una falda acquifera sotterranea in grado di alimentare l'irrigazione a goccia di tutto il vigneto.

La Vigna

Terreno argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.

Esposizione Est

Allevamento GUYOT

Densità imp. 4040

Il Vino

Tipologia Vino spumante dry

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve 100% RIBOLLA GIALLA

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Il vino base posto in autoclave per la presa di spuma viene fatto fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura di 14°-16° gradi per 18-20 giorni. Raggiunta la prima pressione desiderata (5,5 bar) la vasca viene refrigerata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Successivamente il vino spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 2° C per oltre venti mesi. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

Sensazioni La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel FVG. È contraddistinto da un colore giallo paglierino dorato, un delicato aroma floreale e sentori di mela e pesca gialla. Il gusto è morbido ed armonico con un perlage fine e persistente che avvolge il palato regalando sensazioni gustative affascinanti. Gli oltre venti mesi sui lieviti accentuano le sue caratteristiche che la rendono un vino freschissimo e delicato.

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