ACQUISTATO IL .....

"Tre Lune" Ribolla Gialla Brut 2023 2023



Lo spumante che non ti aspetti

Stanchi del solito (buon) Prosecco? Se la risposta è sì, e non si vuole rinunciare al piacere di una bollicina fresca e divertente, questa potrebbe essere la bottiglia giusta. Tre Lune, infatti, è una Ribolla Gialla in purezza, uno dei simboli dell'enologia friulana, spumantizzata e proposta in versione Brut, dunque secca ma non eccessivamente. La lavorazione inizia con una vendemmia manuale delle uve giunte al perfetto grado di maturazione. Pressatura super soft per preservare al massimo gli aromi primari e una presa di spuma in autoclave che si prolunga per circa tre mesi. Questo conferisce al vino quel pizzico di complessità in più e lo rende davvero piacevole e versatile. Giallo paglierino il suo colore, ha profumi spiccatamente agrumati e freschi. Un calice favoloso da proporre come aperitivo ma che è in grado di accompagnare tranquillamente anche piatti a base di pesce, anche saporiti.

"La terra è tutto, e il vino la sua sintesi". Per chi cerca di capire la filosofia alle spalle della cantina Ronco dei Pini basterebbe forse questa frase. Perché, per la verità, di segreti non ce ne sono. Claudio Novello, eclettico vigneron friulano, lavora così. Senza chimica, senza fretta, senza trucchi. Ma avendo la fortuna di lavorare solo le uve migliori, cresciute su suoli straordinari, nei quali affondano le radici vigneti mitici. Siamo sulle dolci colline di Prepotto, minuscolo comune di 740 abitanti in provincia di Udine. Difficile non rimanere affascinati da tutto questo. Impossibile rimanere indifferenti ai suoi vini di carattere.

La Vigna

Terreno	Marne e arenarie
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot bilaterale
Densità imp.	4400

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
Vinificazione	Raccogliamo manualmente le uve alla fine di Agosto, le diraspiamo e pressiamo sofficemente per preservare al massimo gli aromi primari. Una volta completata la fermentazione il vino viene avviato alla presa di spuma (metodo Charmat), ed affinato sui lieviti per tre mesi. Una volta imbottigliato riposa altri due mesi prima di essere degustato.
Sensazioni	Vitigno autoctono friulano di grande fascino, si presenta con un colore giallo paglierino. Il naso è caratterizzato da spiccate note agrumate, armoniose e fresche.

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