



ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Spumante Extra Dry

0

## Metodo Charmat 100% Ribolla Gialla



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.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante extra dry

**Provenienza** Italia

**Uve** 100% Ribolla Gialla

**Gradazione** 10.5% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo

### Vinificazione

### 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.

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