



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** 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.