



"EVA RIBOLLA GIALLA" SPUMANTE EXTRA DRY

Vinificazione: Vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in parte in vasche di acciaio ed in parte in botti di rovere. Fermentazione sui lieviti in autoclavi di acciaio refrigerate. Imbottigliamento ed affinamento medio in bottiglia.

Grado alcolico: 11,5 % vol. circa

Colore: giallo paglierino brillante con persistente perlage fine.

Profumo: fresco e fragrante di pesca noce, mela verde e fichi bianchi.

Gusto: fresco, strutturato con note agrumate.

Temperatura di servizio: 8° c.

Abbinamento: a tutti gli antipasti, piatti di salumi e formaggi, piatti a base di pesce e verdure.

Vitigno: Ribolla Gialla

Zona: Colli Orientali del Friuli

Natura del terreno: Ponca (marna eocenica)

Età media delle viti: 20/25 anni

Sistema di Allevamento: doppio capovolto

Vendemmia: manuale anticipata a fine Agosto
inizio Settembre