



SIRCH



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE - EXTRA BRUT Friuli. DOC

Antichissimo vitigno coltivato in Friuli Venezia Giulia, la versione bollicine nasce dal solo mosto fiore e infatti dei fiori di campo ricorda un bouquet vario ed equilibrato. La gradazione alcolica controllata rende questo spumante molto apprezzato in diverse occasioni di consumo. Carattere armonioso, colore solare, si esprime al meglio alla temperatura fresca moderata.

Uva. Ribolla Gialla

Denominazione. Friuli DOC

Terreno. Marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Doppio Capovolto

Difesa fitosanitaria. Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vinificazione. Dopo una prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox, il vino viene fatto rifermentare in autoclavi verticali con sosta sui lieviti diversi mesi. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Colore. Giallo paglierino

Profumo. Fresco e raffinato. Profumo delicato di fiori bianchi, limoncella e salvia, impreziosito dall'aroma di fragoline di bosco e tracce balsamiche con nette suggestioni di erbe aromatiche

Gusto. Vivace e minerale. L'elegante acidità regala piacevoli sensazioni di freschezza e un delicato retrogusto balsamico

Abbinamenti. Eccellente come aperitivo. La Ribolla Gialla è per tutti i momenti, anche da tutto pasto se si escludono carni rosse, perfetto su piatti a base di pesce e molluschi. Al top con i dessert agli agrumi

Temperatura di servizio. 8°C



SIRCH Società Agricola a Responsabilità Limitata
33043 Cividale del Friuli (Ud) - Via Fornalis, 277/1
Tel +39 0432 709835 Fax +39 0432 702564 - info@sirchwine.com
www.sirchwine.com