



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Abbinamenti: Ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare.
Antipasti di pesce delicati, anche a tutto pasto.
Temperatura di Servizio: 8°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Ribolla Gialla Spumante Brut.
Colore: Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.
Profumo: delicato e complesso, fragrante di fiori e frutta:
iris, glicine, pesca e limone.
Sapore: Al palato esprime al meglio le caratteristiche di freschezza tipiche del vitigno, è ricco di struttura e di frutto e sorprende per la lunga persistenza aromatica.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Ribolla Gialla in purezza
Resa uva q.li/ha: 130
Epoca vendemmia: inizio/metà settembre

> DATI ENOLOGICI

Pressatura: molto soffice
Prima fermentazione: con lieviti selezionati per 8/12 giorni.
Temperatura di Vinificazione: 16°C.
Tecnica di spumantizzazione: fermentazione in autoclave metodo martinotti per 5 mesi, con aggiunta di lieviti selezionati con periodiche agitazioni dei lieviti.
Fermentazione Malolattica: no.
Durata maturazione in bottiglia: 60 giorni prima della commercializzazione.
Vita media del vino: 2 anni.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70
Acidità totale (gr/lit): 6,20
Ph: 3,20
Alcol: 12,00% vol

AZIENDA AGRICOLA
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com
www.bessich.com