

Ribollicine

“Extra Dry”



Tipo di vino:	Bianco
Varietà delle uve	Ribolla Gialla in purezza
Sistema di allevamento:	Cappuccina e Guyot
Vendemmia:	Le uve sono raccolte a mano a fine Agosto.
Vinificazione:	Le uve selezionate vengono vinificate con particolare cura per preservare i freschi aromi varietali e il mosto così ottenuto viene avviato alla presa di spuma (metodo Charmat) dove seguirà un lento e armonioso affinamento per circa 90 giorni. La finezza del perlage e la fragranza armonica sono la garanzia evidente di questa nostra meticolosa produzione.
Acidità:	6.2 g/l
Alcool:	12 % in volume
Colore:	Vino dal colore cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati.
Note olfattive e gustative:	Ha una gamma di note decisamente agrumate con un leggero sentore di Ananas.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 8 °C.
Abbinamenti:	In armonia con qualunque occasione di vita.