



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

RIBOLLA GIALLA

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Un prodotto che riporta in auge uno dei simboli dell'enologia friulana: l'autoctona Ribolla Gialla.

COLORE

Giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli ed un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Freschi profumi di frutta gialla, arricchiti da note floreali.

GUSTO

Risulta pieno e fresco, dalla raffinata eleganza.

ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo, è ottimo a tutto pasto, particolarmente indicato con i risotti, minestre e con piatti di pesce.

VITIGNI

Ribolla Gialla 100%.

SERVIZIO

Servire in bicchieri "flute" a 8°C.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa.

VINIFICAZIONE

Separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C.

SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione ottenuta con il metodo Martinotti e presa di spuma a 12°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.