

dal 1976



TERRA di UVA
e VINO

ÀVRIL

RIBOLLA GIALLA

Brut



Aprile (Avril in Friulano) è il mese dell'aprirsi della bella stagione: aria frizzante, profumo di primavera e fiori colorati. A questo periodo dell'anno ci siamo ispirati per questo vino fresco, profumato e floreale.

Prevalgono le note agrumate tipiche del vitigno. Da servire freddo per coglierne l'aroma e il gusto delicato e leggermente minerale.

Un vino spumante ricco di sfaccettature, perfetto in ogni occasione.

Grado alcolico	11,00 %
Zuccheri riduttori	11 g/l
Vitigni	100% Ribolla Gialla
Epoca della vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	L'uva, raccolta all'inizio della maturazione, viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato e decantato. Una volta limpido viene inoculato con lieviti selezionati.
Fermentazione primaria	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 17-18° C
Presenza di spuma	Secondo il metodo Martinotti-Charmat con permanenza di almeno 60 giorni sui lieviti.
Affinamento	1 mese in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti leggeri e frutti di mare. Perfetto con piatti di pesce.
Temperatura di servizio	5-7°C

AZIENDA
CERTIFICATA

