

ÀVRIL

RIBOLLA GIALLA FRIULI DOC

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	12,50 %
Zuccheri riduttori	7,5 g/l
Acidità	6,47 g/l
Vitigni	100% Ribolla Gialla
Epoca della vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	L'uva, viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato e decantato. Una volta limpido, viene travasato e fermentato con lieviti selezionati.
Fermentazione primaria	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 17-18° C
Presa di spuma	Secondo il metodo Martinotti-Charmat.
Affinamento	90 giorni dalla presa di spuma
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti leggeri e frutti di mare. Perfetto con piatti di pesce anche dal gusto deciso.
Temperatura di servizio	6-8°C

