

 Italia, Veneto

Ottimo Spumante a base di uva Ribolla Gialla dell'azienda Astoria. Si percepiscono sentori floreali e fruttati e al palato è molto armonioso.

La vendemmia avviene manualmente verso fine settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16/18°C con lieviti selezionati autoctoni.

Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per 2/3 mesi, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

Vitigno: Ribolla gialla

Regione: Veneto

PERLAGE: fine e persistente

COLORE: giallo paglierino chiaro

ODORE: Al naso è elegante, accompagnato da aromi fruttati

SAPORE: Al palato il vino risulta armonico e gradevolmente acidulo

DOSAGGIO: Brut

Da servire a temperatura di 6°- 8°

Abbinamento consigliato: Antipasti, pesce, crostacei, formaggi

