

PIERA

1899

075
CARATI

RIBOLLA GIALLA BRUT



UVE: Ribolla Gialla
ZONA DI PRODUZIONE: Fascia collinare tra Italia e Slovenia
ALTITUDINE: 300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Stratiforme, alternanza di marna e arenaria
SISTEMA DI IMPIANTO: Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: Medio alta
EPOCA DI VENDEMMIA: Fine agosto
DISPONIBILITÀ: Inizi di primavera
GRADO ALCOLICO: 12% vol
RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/ lit
ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/ lit
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°- 8° C
BICCHIERE CONSIGLIATO: Bicchiere a calice
DURATA: Tre anni
FORMATO (ml): 750
CALORIE: 70/ 80 Kcal/ 100 ml

SCHEDA TECNICA

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 16° - 17°. Metodo Charmat lungo con presa di spuma in autoclave ad una temperatura di 14° - 15° C. Segue un periodo di riposo in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccezionale come aperitivo, può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o verdure.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli luminosi e accesi, perlage a grana finissima e persistente. Profumo intenso con note di mela matura ed una mineralità espressione del terroir. Sapore secco con dissetanti sensazioni fresche e citrine.