VILLA MIAZZI

RIBOLLA GIALLA

Vino spumante brut



Villa Miazzi - (lt.0,75)

✓ ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti nelle zone più vocate del Friuli Venezia Giulia.
Produzione media 80/90 q.li per ettaro.
Uve: Ribolla.
Sistema di allevamento: Guyot.

✓ TECNOLOGIA

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 1 mese, 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.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.
Colore: giallo paglierino.
Odore: elegante, netto, fruttato e floreale.
Sapore: gradevolmente citrino, armonico, con finale leggermente aromatico.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol.	10.50 – 11.50
Zuccheri, g/l	11.00 – 12.00
Acidità totale, g/l	5.00 – 6.00

✓ CARATTERISTICHE COMMERCIALI

EAN bottle code	8 003905 044454
Confezione, nr	6 bottiglie
Misure cartone, cm	28 x 31 x 21,5
Peso cartone, kg	9,50
Composizione pallet	72 cartoni (6 strati x 12 ct.)

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6° C, stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Ribolla Gialla Brut – Villa Miazzii