



RIBOLLA GIALLA

Denominazione

Vino Spumante Brut

Uva

100% Ribolla Gialla

Grado alcolico

11,5% (media)

Colore

Giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente

Profumo

Delicata delizia olfattiva, i profumi si confondono con note vellutate, floreali e minerali

Gusto

In bocca è freschissimo, ricco di struttura, dalle infinite sfumature, con finale complesso e persistente.

Affinamento

Coltivato su un terreno prevalentemente argilloso, con una resa per ettaro ottimale, in base al disciplinare. Fermentazione e maturazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo-condizionati.

Temperatura di servizio

8-10 °C

Abbinamenti gastronomici

Eccezionale come aperitivo, accompagna perfettamente piatti a base di molluschi e pesce, formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Eccelle come vino per tutti i momenti, versatile e leggero.

FATTORIA CLEMENTIN

di Franco Clementin

Sede Legale: Via G. Galilei, 5 - 33050 - Terzo di Aquileia - (UD) - Italia
Cantina e Wineshop: Località Beligna, 30/D - 33051 - Aquileia - (UD) - Italia
P.I. 01699540306 - C.F. CLMFNC58D19L144F
www.vinibrojli.it - vinibrojli@gmail.com