



L'illustrazione
The Illustration



Ritratto di Vittoria Bazzo - 1911

Un riflesso brillante che non conosce tramonto, si trasforma nella consapevolezza di chi ha imparato a migliorarsi sempre, giorno per giorno. La Ribolla Gialla Spumante è un vino straordinario al momento dell'aperitivo, con chiare fragranze fruttate e floreali, si abbina bene ai piatti di carni bianche o alla dieta vegetariana.

Portrait of Vittoria Bazzo - 1911

A brilliant reflection that never wanes, it becomes the awareness of someone who has learned to always improve, day after day. Sparkling Ribolla Gialla is an extraordinary wine at aperitif time. With its clear fruity and flowery fragrances, it also pairs well with white meat dishes or a vegetarian diet.

Scopri gli altri vini del mondo Famiglia
Discover the other wines of the "Famiglia" world
Schioppettino • Arc di San Marc • Radixuva • Polsat

Ribolla Spumante

SCHEDA TECNICA

Varietà d'uva: Ribolla Gialla

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Spumantizzazione: La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una sosta sui lieviti.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo brillante

Profumo: Intenso, croccante. Si percepiscono chiaramente fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde, pera e con sentori di acacia e gelsomino.

Gusto: Di gusto fresco, ben strutturato e piacevole persistenza.

ABBINAMENTI

Straordinario se servito al momento dell'aperitivo, ma grazie alla sua particolare stuttura può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o la dieta vegetariana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

DATA SHEET

Grape variety: Ribolla Gialla

Training system: Bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Second ten days of september.

Vinification: The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Sparkling wine production: The sparkling wine is produced in an autoclave following the Martinotti method (Charmat) with regular fermentation followed by a break on the lees.

SENSORY NOTES

Colour: Bright yellow

Aroma: Intense, crisp. Clearly perceptible fruity and floral fragrances with a predominance of green apple and pear and hints of acacia and jasmine.

Taste: Fresh taste, well structured and pleasant aftertaste.

PAIRINGS

Exceptional if served at aperitif time, but thanks to its particular structure it goes well with the whole meal, particularly fish dishes, white meats or vegetarian cuisine.

SERVING TEMPERATURE

8-10° C