

# TOBLÂR



## Scheda Tecnica Ribolla Spumante

### *Provenienza e tipologia varietale*

**Vigneto:** 90% Ribolla Gialla, 10% Chardonnay.

**Natura del Terreno:** marna - argilla.

**Zona del Vigneto:** comprensorio DOC Colli Orientali del Friuli, Isonzo, Collio.

**Produzione:** 120 q/ ha.

**Sistema di allevamento:** guyot – cappuccina.

### *Processi della vinificazione*

**Vendemmia:** a mano, in cassette.

**Pigiatura:** soffice e raffreddamento immediato a 7-8°.

**Macerazione:** 12 ore sulle bucce.

**Svinatura e fermentazione:** a 15 C° in vasche di acciaio inox.

**Metodo di elaborazione:** fermentazione in autoclave (metodo charmat) per 40 gg e affinamento successivo per 60 gg. in bottiglia.

**Tipologia:** Extra Dry

**Zuccheri:** 14 g/L

### *Descrizione del vino*

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi

**Profumo:** delicato e fine e allo stesso tempo complesso. Varietale elegante, con note agrumate di pompelmo rosa, menta, peperone giallo.

**Gusto:** strutturato ed intenso, di buona tensione acida, dalla lunga persistenza aromatica

**Gradazione alcolica:** 12% Vol.

### *Accostamenti gastronomici*

Ottimo come aperitivo, particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di pesce e molluschi

**Temperatura di servizio:** 8 C° - 10 C°.