



CAMPE DHEI

RIBOLLA GIALLA

VINO SPUMANTE

Brut

NOME DEL VINO

Ribolla Gialla Spumante

TIPO DI VINO

Vino Spumante Brut

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Friuli Venezia Giulia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti vengono coltivati su terreni di medio impasto. Il clima mite e complessivamente temperato permette un'ideale crescita dei vigneti

VARIETÀ DI UVA

Ribolla Gialla

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

8 g/l

ACIDITÀ

6 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Uve raccolte al giusto grado di maturazione. In cantina pressatura soffice con spumantizzazione condotta con metodo Charmat, direttamente sul mosto illimpidito

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Colore giallo luminoso con delicate sfumature verdognole

PROFUMO

Il profumo spiccatamente floreale inebria con le sue note di fiori primaverili. Il bouquet è impreziosito dall'aroma delicato della pesca bianca e della pera. Nel sottofondo si rivela un sentore erbaceo che ricorda il fieno in estate

SAPORE

Al palato si rivela dissetante, fresco. Il perlage fine e persistente esalta la fragranza di questo spumante, dotato di buona acidità ed equilibrata sapidità

ABBINAMENTI

Insuperabile come aperitivo, la Ribolla Gialla Spumante Campe Dhei è il perfetto abbinamento per il prosciutto crudo di media stagionatura. Abbinabile a tutto pasto si propone con portate a base di pesce, zuppe di molluschi o sfiziose crudità di mare