

“XALA”  
RIBOLLA GIALLA

*Vino Spumante Brut*



• **ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti nelle zone più vocate del Friuli. 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 2/3 mesi, 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, intenso.

Odore: elegante, netto, fruttato e floreale.

Sapore: gradevolmente citrino, armonico, con finale leggermente aromatico.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 11.50 – 12.50

Zuccheri, g/l 10.00 – 12.00

Acidità totale, g/l 6.00 – 7.00

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

5 - 6° C, stappato al momento.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

“Xala” Spumante Ribolla Gialla Brut - Astoria

220 - 750 ml

