



RIBOLLA GIALLA

SCHAUMWEIN EXTRA DRY

Herkunft Weinberge bei Precenico (Udine)

Bodentyp Lehmboden

Rebsorte 100% Ribolla Gialla

Reberziehung Sylvoz 3700 Rebstöcke/ha

Vinifizierung Schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-17°C
Herstellung nach Charmat-Methode

Ausbau In der Flasche

Alkohol 12% vol.

Typische Eigenschaften Fein aromatischer, frischer Schaumwein, lebhaft und fruchtig, gewonnen aus 100% Trauben der Rebsorte Ribolla Gialla von unseren Weinbergen

Servierempfehlung Perfekt als Aperitif, aber auch ein hervorragender Begleiter für die gesamte Mahlzeit

Serviertemperatur 6-7°C

EAN: 8032869491240

Abgabe: Karton zu 6 Flaschen



dal 1888, Viticoltori

BACCICHETTO
VITTORINO