



RIBOLLA GIALLA

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Provenienza Vigneti di Precenico (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve 100% Ribolla Gialla

Sistema di allevamento Sylvoz a 3700 viti/ha

Vinificazione Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 16-17 °C

Spumantizzazione Metodo Charmat

Affinamento In bottiglia

Alcool 12% vol.

Caratteristiche tipiche Vino spumante finemente aromatico, fresco, vivace e fruttato, è ottenuto da uve 100% Ribolla Gialla coltivate nelle nostre vigne

Abbinamenti consigliati Perfetto aperitivo, è ottimo anche come vino da tuttopasto

Temperatura di servizio Va servito a 6-7 °C

Codice Ean: 8032869491240

Tipo di confezione: cartone da 6 bottiglie



dal 1888, Viticoltori

BACCICHETTO
VITTORINO