

Spumanti

RIBOLLA GIALLA BRUT



Da selezionati vigneti della tenuta di Tauriano di Spilimbergo, nel cuore delle Grave del Friuli, prende vita la Ribolla Gialla Brut Fantinel.

Spumante esclusivo che valorizza la tipicità del vitigno omonimo, l'autoctono regionale più adatto alla spumantizzazione, tanto amato dai degustatori più esperti così come dal grande pubblico.

L'accuratissima scelta delle migliori uve è accompagnata dall'estrema cura della lavorazione, un elaborato processo basato su uno Charmat lungo, da cui deriva un prodotto di grande pregio che interpreta al meglio le potenzialità del territorio.

Uve: Ribolla Gialla.

Terreno vigneto: ghiaioso.

Sistema di allevamento: Guyot.

Spumantizzazione: Metodo Charmat lungo.

Perlage: sottile e persistente.

Colore: giallo paglierino brillante con trasparenze verdi.

Profumo: intenso, elegante, con sentori fruttati.

Sapore: fresco, vivace, di buona struttura.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura ideale di servizio: 7-8°C.

Abbinamenti: aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce.

Fantinel

Gruppo Vinicolo Fantinel spa

Via Tesis, 8 - 33097 Tauriano di Spilimbergo (Pn) - Tel +39 0427 591511 - Fax +39 0427 591529/539

E-mail: fantinel@fantinel.com - www.fantinel.com