

# Ribollicine

## “Extra Dry”



<b>Tipo di vino:</b>	Bianco
<b>Varietà delle uve</b>	Ribolla Gialla in purezza
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cappuccina e Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Le uve sono state raccolte a mano a metà settembre.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve selezionate vengono vinificate con particolare cura per preservare i freschi aromi varietali e il vino così ottenuto viene avviato alla presa di spuma (metodo Charmat) dove seguirà un lento e armonioso affinamento. La finezza del perlage e la fragranza armonica sono la garanzia evidente di questa nostra meticolosa produzione.
<b>Acidità:</b>	6.2 g/l
<b>Alcool:</b>	12 % in volume
<b>Colore:</b>	Vino del colore cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Ha una gamma di note decisamente agrumate con un leggero sentore di ananas.
<b>Temperatura di servizio:</b>	Servire preferibilmente a 8 °C.
<b>Abbinamenti:</b>	In armonia con qualunque occasione di vita.