



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT NATURE

Vitigno: Ribolla gialla

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in autoclave.

Maturazione: dopo la presa di spuma in autoclave, lunga permanenza sulle fecce nobili dei propri lieviti e fine maturazione in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12% ca.

Caratteristiche tipiche: perlage finissimo e persistente è vino dal colore giallo citrino e con profumi floreali. Sapore asciutto e fresco con finale complesso e persistente.

Abbinamenti consigliati: aperitivo e tutto pesce!

Temperatura di servizio: 8° C



RIBOLLA GIALLA
BRUT NATURE

"RIBOLA" AL TEMPO DEL DOMINIO DELLA SERENISSIMA, "RAINFALD" PER I TEDESCHI CHE LO DECAVANTAVANO, "REBULA" NELLA VICINA SLOVENIA. CERTAMENTE IL VINO È AUTOCTONO CHE DA MILLENNI GARANTISCE LA NOSTRA TERRA DI CONFINE.

Forchir