



## RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

Lo Spumante Brut Ribolla Gialla di Cormons nasce in vigneti situati nel comune di Cormons, la capitale del vino friulano.

È prodotto esclusivamente con uve Ribolla Gialla, raccolte unicamente a mano tra la prima e la seconda decade di settembre. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata. Successivamente, la presa di spuma avviene tramite il metodo Charmat secondo la tipologia Cremant, con una lunga permanenza sui lieviti in autoclave e stoccaggio in bottiglia.

Questo Brut è caratterizzato da un colore giallo tenue e cristallino con sfumature grigie e un perlage fine e persistente. Al naso si apre con profumi di banana arricchiti da piacevoli sentori di caramello e sfumature di lievito. Al palato risulta morbido, piacevolmente secco ed asciutto, con una struttura complessa.

Perfetto come aperitivo e in abbinamento a piatti a base di pesce, è ideale per accompagnare carni bianche e verdure

