



Azienda Agricola  
**POGGIOBELLO**

## **RIBOLLA GIALLA**

### **Spumante Brut**



Dalla Ribolla Gialla, l'uva più tipica delle colline intorno all'Abazia di Rosazzo, si può ricavare un pregevole spumante, dalla grande freschezza. La spumantizzazione enfatizza i piacevoli sentori citrini tipici di quest'uva ed esalta la bevibilità.

**Uve:** Ribolla Gialla 100%

**Provenienza:** Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Marne eoceniche

**Altitudine:** 120 – 170 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.200 ceppi per ettaro

**Resa delle Uve:** circa 65 quintali per ettaro

**Gradazione alcolica:** 11.5%

**Annata in commercio:** S.A.

**Vinificazione:** Dopo la spremitura soffice, la fermentazione alcolica e la parziale fermentazione malolattica che avvengono in serbatoi di acciaio, il vino viene posto in autoclavi per la spumantizzazione. La presa di spuma si protrae per 12 mesi con frequenti battonàge, così da ottenere uno spumante 'cremoso' con un fine perlage.

**Il Vino:** Colore giallo paglierino scarico, con tenui riflessi verdolini. Al naso svela profumi delicati tra cui spiccano le note agrumate di limoncella e sentori di crosta di pane. Al palato è subito gradevole per la freschezza che svela note di frutta fresca per poi offrire un leggero rimando lievitato. Lungo e persistente nel finale.

**Abbinamenti:** Splendido aperitivo, grazie alla sua piacevole acidità riesce ad essere servito a tutto pasto. Ottimo per accompagnare piatti di pesce e frittura delicate.



**AWC**vienna  
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

**Medaglia d'Argento al AWC Vienna 2009**