

Ribolla Spumante

s.a.
Brut Nature

Polje

La Ribolla Gialla del Collio, celebre per la versatilità nella vinificazione, si presta alla presa di spuma mantenendo immutate le sue peculiari caratteristiche di sapidità ed esaltando la freschezza dei suoi sentori più spontanei.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino brillante.

Profumo

Inizialmente floreale nelle note di fiori di campo, mediamente complesso grazie agli evidenti sentori di lieviti naturali e frutta gialla matura.

Sapore

Come nell'inconfondibile stile di Polje la mineralità è evidente e ben calibrata, il perlage fine e piacevolmente cremoso. Persistente e profondo nella sua nota salmastra.

Tipologia produttiva

Una soffice pressatura è seguita da una fermentazione del mosto a temperatura controllata. La successiva presa di spuma con metodo Charmat avviene con una permanenza sui lieviti in autoclave e successivo affinamento in bottiglia.

Dati tecnici

Alcool 12,00% Vol.

Residuo zuccherino: inferiore a 3 gr/L

Vigneti

Età media circa 15 anni, con forma di allevamento Guyot, semplice o doppio. Densità tra i 4000 e i 5000 ceppi ettaro. Filari ben esposti al sole e ventilati, vigneti curati manualmente dai nostri viticoltori.

Gestione del vigneto

Lavorazioni eseguite con rispetto per la vite e per la Terra. Praticato il sovescio con leguminose e la gestione certificata per la viticoltura sostenibile.

Terreni

Alternanza di Arenarie e Marne, stratificate, che nella nostra zona viene chiamata "Ponca", presenza di sedimenti argillosi nel fondovalle generati dalla erosione dei pendii. Notevole e unica la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Manuale nella prima decade di settembre.

Uvaggio

Ribolla.

Capacità evolutiva

Ottimo ed in crescita nei tre anni dalla vendemmia, e per questo tipo di vinificazione consigliamo un consumo entro tale periodo.

Formati

0,75 L - 1,5 L

Abbinamenti consigliati

Perfetto calice di benvenuto, si dimostra all'altezza di affiancare il pesce crudo, inclusi crostacei e molluschi.

Servizio

Servito a temperatura di 6-8°C, preferibilmente nel secchiello con ghiaccio.

Indicazione in carta vini

POLJE - Ribolla Spumante Brut nature

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576