



*Conte d'Attimis-Maniago*

# RIBULA

## *Spumante Brut*

### **Uve da cui è prodotto**

Ribolla gialla.

Vitigno autoctono friulano proposto nell'originalità della spumantizzazione con metodo Charmat.

### **Posizione del vigneto**

Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli. Terreno collinare e pedecollinare, suolo in prevalenza marnoso - argilloso.

Esposizione Est - Ovest.

### **Sistema d'allevamento**

Doppio capovolto (cappuccina).

### **Epoca di vendemmia - vinificazione**

Vendemmia manuale, terza decade di agosto. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Rifermentazione in autoclave a bassa temperatura (metodo Charmat lungo) per oltre 6 mesi.

### **Caratteristiche sensoriali**

Colore giallo paglierino, profumo che ricorda i fiori. Al sapore è secco delicatamente amarognolo. Retrogusto gradevole che ricorda la crosta di pane.

### **Gastronomia**

Ideale come aperitivo e ad inizio pasto. Classico l'abbinamento ai risotti ed ai primi piatti delicati. Ottimo con i piatti a base di crostacei e frutti di mare come con il pesce cotto al vapore con salse dal sapore delicato.

### **Servizio**

Consigliabile degustarlo fresco (10 - 12 °C).

### **Bottiglie prodotte**

Champagnotte da 750 ml N° 7.900

Magnum da 1500 ml N° 248

### **Parametri analitici**

	% Vol.	12,00
--	--------	-------

