



*Conte d'Attimis-Maniago*

# Ribula

## *Spumante Brut*

**Uve** Ribolla Gialla.

**Vigneto** I terreni dell'Azienda di Buttrio (UD), area estremamente vocata alla viticoltura d'eccellenza ed ottimamente esposte a sud. Suolo composto da marne e arenaria e prevalenza della componente argillosa. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionale ed a ridotta persistenza.

**Vinificazione** Metodo Martinotti (o Charmat), sistema ritenuto più idoneo a dare un'impronta varietale e di riconoscibilità al prodotto.

**Esame Visivo** Colore giallo paglierino con eleganti riflessi verdolini.

**Esame Olfattivo** Profumo che ricorda le fioriture di campo

**Esame Gustativo** Al sapore è secco delicatamente amarognolo. Retrogusto gradevole fruttato e floreale con elegante chiusura su note di crosta di pane.

**Abbinamenti** Spumante fresco e fragrante di ridotta alcolicità 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 a 10-12°C.

