



Conte d'Attimis-Maniago

Ribula 1585

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 classico, con affinamento sui lieviti per 36 mesi.

Esame Visivo Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente

Esame Olfattivo Bouquet ampio, fine, che ricorda i fiori ed i frutti a polpa bianca.

Esame Gustativo Avvolgente, sapido ed armonico, fresco e dalla grande piacevolezza di beva, come richiesto ad un Brut di classe. Retrogusto gradevole che ricorda la crosta di pane.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, meglio ancora se apprezzato a tutto pasto con pietanze delicate. Accompagna ottimamente il pesce, gli antipasti, i crostacei, i primi piatti di pasta o riso con pesce o verdure ed i secondi di pesce al vapore, grigliato o al forno.

Servizio Consigliabile degustarlo a 8-10°C.

