



Conte d'Attimis-Maniago

Ribula 1585

Spumante Metodo Classico Brut

Trauben Ribolla Gialla.

Weinbergen Die Ländereien des Unternehmens in Buttrio (UD) sind eine äußerst geeignete Region für die exzellente Weinproduktion und sind optimal nach Süden ausgerichtet. Der Boden besteht aus Mergel und Sandstein mit einem überwiegenden Anteil an toniger Komponente. Die Weinbergverteidigung erfolgt umweltschonend mit Schwerpunkt auf traditionellen Produkten mit geringer Persistenz.

Weinbereitung Klassische Methode mit Hefelagerung für 36 Monate.

Visuelle Prüfung Farbe strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine und anhaltende Perlage.

Geruchsprobe Ein breites, feines Bouquet, das an Blumen und weißes Fruchtfleisch erinnert.

Geschmacksprobe Umschmeichelnd, salzig und harmonisch, frisch und äußerst angenehm im Trinkgenuss, wie es für einen erstklassigen Brut erwartet wird. Angenehmer Nachgeschmack, der an Brotkruste erinnert.

Paarungen Ausgezeichnet als Aperitif, noch besser schätzt man ihn während des gesamten Essens mit delikaten Gerichten. Er passt hervorragend zu Fisch, Vorspeisen, Meeresfrüchten, Pasta- oder Reisgerichten mit Fisch oder Gemüse sowie gedünstem, gegrilltem oder im Ofen zubereitetem Fisch als Hauptspeise.

Service Es wird empfohlen, ihn bei 8-10°C zu genießen.

