

 **MOSOLE**

RIBOLLA GIALLA BRUT



Intrigante e raffinata.
Questa Ribolla Gialla
Brut con le sue bollicine
rende l'aperitivo un
momento di festa.

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Terreno: suolo calcareo e argilloso

Altitudine: 23 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: vino spumante

Metodo di coltivazione: Guyot

Età media dei vigneti: 20 anni

Vendemmia: fine agosto

Metodo di vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Presa di spuma: 12 settimane a temperatura controllata

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 5,80 g/l

Zucchero residuo: 8 g/l

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Bicchieri di servizio: calice da spumante

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un perlage vivace e fine. Delicato all'olfatto dove si coglie la pesca bianca, note floreali, biancospino e mela gialla. In bocca una bollicina cremosa e vellutata con sfumature agrumate e minerali. Finisce con un'ottima persistenza aromatica.