

PERTÉ

RIBOLLA GIALLA

METODO CHARMAT



Età vigneto: piantato nel 2006

Temperatura di servizio: 8° C

Sistema di allevamento: Guyot

Gradazione alcolica: 12%

Composizione del terreno: argilloso-sabbioso con ghiaia

Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila

Periodo di vendemmia: ultima decade di agosto

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

VINIFICAZIONE

Le uve di Ribolla Gialla vengono pressate con un processo soffice per preservare l'integrità delle bucce. Prima della fermentazione, il mosto ottenuto viene decantato a freddo.

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18° C.

Successivamente, il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini fino a marzo.

La presa di spuma, avviene in autoclave a bassa temperatura per circa due mesi.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.

Al naso, delicate note di biancospino e pesche bianche.

Il palato fresco e delicato ha una lunghezza aromatica piacevole.

ABBINAMENTO

Ottimo come vino da aperitivo, perfetto a tutto pasto ed in particolare con pesce crudo, pesce fritto, risotto di zucca, formaggi freschi grassi come mozzarella di bufala e ricotta di pecora.

PREMIAZIONI

2022:

- Premio Qualità Prezzo di Berebene 2024 - Gambero Rosso

2018:

- 4 Stars Vini Buoni D'Italia