



BORGH CONVENTI



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE VSQ Brut Millesimato 2019

UVA

Ribolla gialla

VINIFICAZIONE

La raccolta manuale delle uve è anticipata con l'obiettivo di preservare le caratteristiche di freschezza e acidità del frutto. Le uve vengono pressate molto delicatamente ed il mosto fiore ottenuto viene poi decantato a freddo. In seguito, la fermentazione alla temperatura di 16° C si svolge esclusivamente in tini di acciaio inox. Dopo un periodo minimo di 6 mesi di affinamento, il vino base è pronto per la presa di spuma.

SPUMANTIZZAZIONE

La seconda fermentazione si svolge in tini di acciaio alla temperatura di 13°C ed una volta terminata sono necessari 6 mesi di élevage sui propri lieviti al fine di acquisire le caratteristiche organolettiche ricercate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso. Perlage fine e persistente. Nobile e signorile all'olfatto, dove note agrumate si intrecciano a delicati profumi floreali. Carezzevole e raffinato al gusto, si rivela piacevolmente

fresco ed asciutto con una lunga persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Per sua natura può accompagnare egregiamente moltissimi piatti, ma sposa in modo eccellente antipasti di pesce e molluschi, anche baccalà mantecato, crostini con il salmone o acciughe, lardo di colonnata e prosciutto di San Daniele. La sua piacevole freschezza lo rende inoltre un aperitivo perfetto.