

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: Ribolla Gialla 100%

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Terreno: Medio impasto/ ricco di scheletro

Epoca di vendemmia: Inizio settembre



La Ribolla Gialla spumante viene prodotta mediante una vinificazione a temperatura controllata per preservare gli aromi freschi e fruttati tipici della varietà. Successivamente, il vino effettua una presa di spuma con metodo Charmat, per poi continuare la sua evoluzione con uno stazionamento di cinque mesi in autoclave, processo che conferisce una leggera complessità aromatica senza alterarne l'eleganza, arricchendolo di sfumature delicate ma persistenti.



Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Elegante e fresco, con note floreali di fiori bianchi e leggere sfumature di agrumi e frutta fresca, accompagnate da un accenno di lievito che dona ulteriore complessità.

Gusto: Fresco ed equilibrato, con una buona sapidità e una vivace acidità che conferiscono una piacevole sensazione di pulizia e raffinatezza. Il perlage è fine e persistente, mentre il finale è lungo e armonioso.

Temperatura di servizio: 6°C

