LINEA CLASSICA

Fenis

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE METODO CHARMAT

VIGNETO — Ruttars, Dolegna del Collio
TIPO DI TERRENO — Marne ed arenarie
VITIGNO — Ribolla Gialla
FORMA DI ALLEVAMENTO — Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO — Vendemmia effettuata interamente a mano. Macerazione a freddo in pressa. Pulitura del mosto per decantazione a freddo. Fermentazione in vasca di acciaio inox . Il vino così ottenuto viene posto in autoclave per una lenta spumantizzazione della durata di almeno 10 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE — Dal colore giallo paglierino brillante, ha un profumo fresco e floreale. Con sentori di crosta di pane, frutta a pasta gialla, fiori di acacia. Al palato risulta fresco e avvolgente con un perlage fine e costante.

ABBINAMENTI — Spumante classico a tutto pasto. Ideale per aperitivi a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO — 6-8°C.

LINEA CLASSICA

Fenis

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE METODO CHARMAT

VINEYARD — Ruttars, Dolegna del Collio
KIND OF GROUND — Marl and sandstone
GRAPE — Ribolla Gialla
TYPE OF CULTIVATION — Guyot

VINIFICATION AND REFINING — Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation takes place in stainless steel tanks. The wine is then placed in an autoclave for a slow sparkling process lasting at least 10 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS — Brilliant straw yellow in color, it has a fresh and floral aroma. Notes of bread crust, yellow-fleshed fruit, and acacia flowers. On the palate, it is fresh and enveloping, with a fine and persistent perlage.

DRINK WITH — A classic sparkling wine for any course. Ideal for seafood-based aperitifs.

SERVE AT — 6-8°C.