

Xala

RIBOLLA GIALLA
MOUSSERENDE WIJN, BRUT



Astoria - 220 [0.75 l]



✓ **PRODUCTIEGEBIED**

De best gelegen wijngaarden in Friuli-Venezia Giulia.
Gemiddelde opbrengst: 8000-9000 kg per hectare.
Druivensoort: Ribolla Gialla.
Snoeiwijze: Guyot.

✓ **TECHNOLOGIE**

De druiven worden handgeplukt eind september (wanneer de druiven de beste fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen hebben), waarna ze licht worden geperst. De most wordt statisch gedecanteerd. Na toevoeging van geselecteerde gistsoorten vindt de eerste gisting plaats in RVS-vaten bij een temperatuur van 16/18 °C. De verkregen wijn blijft gedurende 2 tot 3 maanden in contact met de druivenschillen. Na filtering gaat de wijn naar de autoclaaf waar, na toevoeging van geselecteerde gistculturen, de 2e gisting plaatsvindt bij een temperatuur van 16/18 °C; deze duurt 25/30 dagen. Na de 2e gisting rust de wijn een aantal dagen op de lie (droesem) voor nog meer verfijning. Na het bottelen blijft de wijn nog een paar weken in de kelders om te rijpen.

✓ **WIJNOMSCHRIJVING**

Perlage: Fijn en continue.
Kleur: Intens strogeel.
Aroma: Elegant, schoon, bloemig
Smaak: Delicaat, aangenaam "citroenig", harmonieus, met licht aromatische finale.

✓ **CHEMISCHE SAMENSTELLING**

Alcoholpercentage, % vol.	12.00
Suikergehalte, g/l	10.00 - 12.00
Zurengehalte, g/l	6.00 - 7.00

✓ **SERVEERTEMPERATUUR**

5 - 6 °C, serveren gelijk na opening.

✓ **BEWAREN**

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

✓ **AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING**

"Xala" Ribolla Gialla Spumante Brut - Astoria