



220 - 750 ml

“XALA”  
RIBOLLA GIALLA

*Vinho espumante Bruto*

• ZONA DE PRODUÇÃO

Vinhedos nas zonas mais apropriadas do Friuli Venezia Giulia. Produção média 8/9 toneladas de uvas por hectare. Uvas: Ribolla. Sistema de condução: Guyot.

• TECNOLOGIA

A colheita é efetuada manualmente no final de setembro, com as uvas no seu máximo equilíbrio químico/organolético, sucedida pela prensagem suave e a decantação estática do mosto. A sua fermentação primária ocorre em recipientes de aço a 16/18°C, com levedos autóctones selecionados. O vinho novo é mantido na "borra nobre" por 2/3 meses, em seguida faz-se com que fique límpido e é transferido para as autoclaves, para a obtenção de espuma. A refermentação ocorre a 16/18°C, sempre com levedos selecionados, e dura cerca de 25/30 dias. Segue um período de afinação nos levedos por alguns dias. Proceda-se com o engarrafamento e com o repouso na garrafa por algumas semanas.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Perlage: fina e persistente.

Color: amarelo palha intenso.

Aroma: elegante, nítido, frutado e floral.

Sabor: agradavelmente citrino, harmônico, com final levemente aromático.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool efetivo, % vol. 11.50 – 12.50

Açúcares, gr/l 10.00 – 12.00

Acidez total, gr/l 6.00 – 7.00

• TEMPERATURA DE SERVIÇO

5 - 6° C, aberto no momento de consumo.

• MODALIDADE DE CONSERVAÇÃO

Conservar em um local fresco, seco e protegido de fontes de luz e calor.

• COMO INDICAR NA CARTA DE VINHOS

“Xala” Ribolla Gialla Espumante Brut - Astoria

