

*Xala*

**РИБОЛЛА ДЖАЛЛА**

Сухое игристое вино Спуманте брют.



✓ **Регион изготовления**

Виноградники расположены на самых подходящих для их выращивания территориях региона Фриули-Венеция-Джулия.

**Средняя производительность** 80/90 кг с гектара.

**Виноград:** риболла.

**Формирование лозы:** гайот.

✓ **ТЕХНОЛОГИЯ**

Сбор винограда происходит вручную в середине сентября, когда плоды достигают максимального химического и органолептического баланса. Затем виноград подвергается мягкому прессованию и декантации в покое. Первичная ферментация выполняется в стальных ёмкостях при температуре 16/18°C с помощью отборных местных дрожжей. Полученное молодое вино выдерживается на «благородном осадке» в течение 2/3 месяцев и по достижении прозрачности его переливают в автоклавы для вторичного брожения. Повторная ферментация происходит при температуре 16/18°C с помощью отборных дрожжей и длится около 25/30 дней после чего вино созревает на дрожжах в течение нескольких дней. По окончании процесса брожения вино разливают в бутылки и оставляют отстаиваться на несколько недель.

✓ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.**

**Перлаж:** мелкий и устойчивый.

**Цвет:** жёлто-соломенный, насыщенный.

**Запах:** изысканный, чистый, фруктовый и цветочный.

**Вкус:** приятный лимонный, гармоничный, со слегка ароматным послевкусием.

✓ **ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.**

**Спирт, % об.** 11.50 – 12.50

**Сахар, г/л** 10.00 – 12.00

**Общая кислотность, г/л** 6.00 – 7.00

✓ **ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ.**

5 - 6° C, бутылка открытая в момент подачи.

✓ **СПОСОБ ХРАНЕНИЯ.**

Хранить в сухом прохладном месте, избегая источников тепла и света.

✓ **КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ**

Сухое игристое вино Спуманте “Ксала” Риболла джалла брют – Астория.

**Астория** - 220 (0,75 л.)

