



GROVIS

Spumante Brut da uve Ribolla Gialla

Denominazione

Vino spumante brut.

Zona di Produzione

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli.

Vitigno

Ribolla Gialla

Sistema di allevamento

Guyot e monocapovolto friulano.

Epoca di Vendemmia

Settembre

Vinificazione

Spumante metodo charmat viene vinificato in bianco a temperatura controllata con pressatura delle uve molto soffice. Rifermentazione in autoclave con periodico remuage e lungo affinamento sui lieviti.

Gradazione Alcolica

12% vol.

Allergeni

Contiene solfiti

Colore

Giallo paglierino brillante con venature verdognole.

Note olfattive e gustative

Spuma persistente con perlage fine e continuo. Profumi fragranti, floreali e fruttati con sottili note di fiori bianchi, biancospino e mela verde su un sottofondo delicato di lieviti. In bocca rotondo, leggermente aromatico con vena citrina e intrigante finale salmastro e aromatico.

Temperatura di servizio

 4° - 5° C

Abbinamenti

Classico aperitivo perfetto sugli stuzzichini, ma ben accompagna gli antipasti di pesce caldi e freddi. Ideale con crostacei e molluschi o abbinato a formaggi delicati. Si presta ad essere servito "a tutto pasto".

Azienda Agricola ALTÙRIS s.s.a.