

# Ribolla Gialla Spumante Brut - Vigna Traverso

Ribolla Gialla Spumante Brut ist elegant in seinen blumigen und fruchtigen Aromen. Es ist ein klassischer Aperitif, aber auch Sekt während des gesamten Essens.

<b>Weinsorte</b>	Schaumwein
<b>Größe (Liter)</b>	0.75
<b>Serviertemperatur</b>	6° - 8°C
<b>Produktions- und Ausstellungsbereich</b>	Weinberge im Nordosten und Südosten des Weinguts.
<b>Ausbildungssystem</b>	Capuccina und Sylvoz kurz.
<b>Art des Bodens</b>	Ronco Bereich, wo das wichtige Vorhandensein von Ton (hier "Ponca" genannt) und die Exposition des Hügels die Weine tief, aromatisch und anhaltend machen. Ertrag von 90/100 Doppelzentnern pro Hektar.
<b>Traubenlese</b>	Manuelle Ernte in Kisten Mitte September.
<b>Weinherstellung</b>	Kurze Kaltmazeration der entrappten Trauben und sanfte Pressung. Kalte statische Dekantierung und Fermentation mit ausgewählten Hefen für sechs Monate bei einer kontrollierten Temperatur von 15 Grad

