CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

RIBOLLA GIALLA

DOC FRIULI
VINO SPUMANTE
BRUT

Ottima con tartine con ricotta e erbe aromatiche, crostini con salmon affumicato o delle chips di verdure croccanti.

Colore giallo brillante,

Aroma spiccatamente floreale e fruttato fresco con note tipiche di frutti a polpa gialla come pesca ed albicocca.

Struttura media con buona persistenza aromatica.

Temperatura di servizio 6-8° C.

SPUMANTIZZAZIONE
IN AUTOCLAVE
PER CIRCA 60 GIORNI

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Ribolla Gialla
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Altitudine	30 metri s.l.m.
Suolo	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso
Vendemmia	Metà settembre

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	6,00 ÷ 6,30
pH	3,30 ÷ 3,40
Zuccheri residui (g/l)	8 ÷ 10
Alcol svolto	11% vol

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml	6 bottiglie	Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale