

RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY



Brand Vescovado

Grape 100% Ribolla Gialla

Training system | Sylvoz

Soil type

Planting density | 3.500 plants per hectare

Yeld per hectare | 180 quintals/ hectare

Production Area | Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)

Flat land of alluvial origin. The soil is very rich of mineral salts, as calcium carbonate and magnesium, that give to the grapes great acidity and minerality

that are found also in the wine.

Harvest & Vinification

Early harvest in order to enhance the natural grapes acidity. Destemming and soft pressing of the grapes. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C

for about 7-10 days.

Second fermentation

Charmat Method in autoclave with selected yeasts for at least 60 days.

The wine is bottled in an isobaric environment at -5°C.

Alcohol content

11.5% Vol.

Serving temperature

6-8°C

Tasting notes

Straw yellow colour, with an elegant and persistent perlage. On the nose it unveils jasmin flower scents and a light spicy note. Fresh and mineral with a good

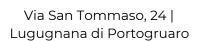
acidity.

Food pairing

Perfect as an aperitif, it pairs very well with fish

crudité, calms, seafood and fried fish.











www.cavescovado.com



RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY

Linea

Vescovado

Vitigno

100% Ribolla Gialla

Sistema di allevamento

Sylvoz

Densità di impianto

3.500 piante per ettaro

Resa per ettaro

180 quintali/ha

Zona di produzione

Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)

Caratteristiche pedoclimatiche

Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi

nei vini.

Vendemmia e Vinificazione

Vendemmia anticipata per esaltare l'acidità delle uve, diraspatura e pressatura soffice; fermentazione a temperatura di 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni. Affinamento in acciaio.

Seconda fermentazione Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per almeno 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.

Alcool

11,5% Vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Degustazione

Giallo paglierino, con un perlage persistente ed elegante. Al naso sprigiona aromi di fiori di gelsomino e una lieve nota speziata. Fresco e minerale con una buona acidità.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene a pesce crudo, molluschi, frutti di mare e pesce fritto in

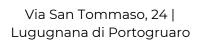
generale.



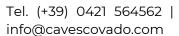
VESCOVADO

RIBOLLA GIALLA

EXTRA DRY









www.cavescovado.com