

Ribolla Gialla Brut

RIBOLLA GIALLA

Vino Spumante

BRUT

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zucchero, viene rifermentato in autoclave a temperature controllate.

Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione. Il vino ottenuto è imbottigliato con moderne tecnologie.

This wine is obtained from grapes carefully selected directly at the vineyards. Such selection takes place in the respect of the utmost care and precision required by our wine experts.

The base wine is added with selected yeasts and sugar, then takes place a fermentation under controlled temperature in pressure tank. After the stabilization and filtration procedure, the wine is bottled using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Giallo paglierino. - Straw yellow.

PROFUMO - FRAGRANCE

Intenso, fine, fruttato ed agrumato.
Intense, fine, fruity and with a citrus zest.

SAPORE - FLAVOUR

Giustamente acido, rotondo, gradevolmente amarognolo.
Sharp, round, pleasantly bitter.

PERLAGE

Fine e persistente. - Fine and persistent.

Indicato come aperitivo, ma è ottimo a tutto pasto, particolarmente indicato con i risotti, minestre e con i piatti di pesce.

It is ideal as a meal opener, but also throughout the whole meal. Especially indicated with risotto and soups or with fish courses.

8-10°C - 11,5% vol.

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

| | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Formato bottiglia - Bottle | 1,5 lt. |
| Imballo - Packaging | cartone/1 bottiglia - 1 bottle/carton |
| EAN bottiglia - EAN-Code bottle | 80 02006 914635 |
| EAN cartone - EAN-Code carton | 80 02006 914642 |



La Delizia®

Viticoltori Friulani La Delizia S.c.a. - Via Udine, 24 - 33072 Casarsa della Delizia (PN) Italy
www.ladelizia.com

find us

