

*di Lenardo*  
DAL 1878

**RIBOLLA GIALLA**  
SPUMANTE METODO CLASSICO

## **RIBOLLA GIALLA – SPUMANTE METODO CLASSICO**

Di colore giallo paglierino con calde sfumature verdi, una sottile catena ininterrotta di piccole bolle parte dal fondo del flute fino a salire, decisa, in superficie. Il delicato bouquet di profumi rimane etereo e sfuggente, leggere note di camomilla, fiori di acacia, una grande mineralità etc. Il gusto è fresco ma deciso, ritroviamo la grande mineralità, ma scopriamo anche inaspettate note citriche e una buona persistenza aromatica.

Un Metodo Classico di 12 mesi vivace e giovane che fa della freschezza e della piacevolezza le sue armi forti, perfetto per una calda giornata di sole, magari accompagnato da un piatto di crudo di San Daniele o ancor meglio (per chi piace) assieme a del carpaccio di pesce, magari con una spruzzata di limone e del pepe rosa.

**ABBINAMENTI: Pesce.** Classico, l'abbinamento con quasi tutti i tipi di pesce grazie all'ottima acidità. Da provare sia come spalla a piatti di crostacei, sia abbinato a piatti di pescato fresco o carpacci. La sensazione di freschezza del pesce verrà esaltata dalla caratteristica acidità di questo vitigno.

**PRODUZIONE ANNUA:** circa 6.000 bott.

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 2016

**PERCENTUALE UVE:** 100% Ribolla Gialla

**ALCOHOL:** 12%

**AREA DI PRODUZIONE:** FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot laterale

**VINIFICAZIONE:**

*Metodo Classico* o *Champenoise*, la seconda fermentazione in bottiglia avviene per una durata di almeno 9 mesi.

**PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:** per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita (dalla sboccatura).

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 °



Di Lenardo Vineyards  
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia  
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375  
[info@dilenardo.it](mailto:info@dilenardo.it) | [www.dilenardo.it](http://www.dilenardo.it)