



TORRE ROSAZZA

Ribolla Gialla Brut Long Charmat

Il Brioso

La Ribolla Gialla, vitigno autoctono emblematico del Friuli, è celebre per la sua notevole freschezza e il basso contenuto alcolico. Trova una sublime espressione nella sua variante spumante, particolarmente apprezzata nella zona dei Ronchi, dove si distingue come tipologia di riferimento.

UVE	Ribolla Gialla
ORIGINE	Vigneti di Torre Rosazza
AFFINAMENTO	8 mesi sui lieviti
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 12%
LONGEVITÀ	4-5 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

"Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità.

DEGUSTAZIONE

Spumante Brut dal colore giallo intenso e con un perlage molto fine e persistente. Il profumo delicato e complesso evoca subito i fiori gialli e la frutta fresca, con note di lievito. Al gusto risulta strutturato ma allo stesso tempo fresco e sapido, accompagnato da note fruttate e di crosta di pane.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte nella prima settimana di settembre. Il mosto viene poi fermentato direttamente in autoclave secondo il metodo Martinotti, a temperatura controllata di 12° C per esaltare la componente aromatica delle uve e preservare le peculiarità varietali olfattive e gustative.

ABBINAMENTI

Scelta sublime per aperitivi, si distingue con antipasti, frutti di mare, ostriche, pesce bianco, carpacci, e tartare delicate.



LE TENUTE
LEONE ALATO

