IT EN

PERTÉ

RIBOLLA GIALLA METODO CHARMAT

Età vigneto: piantato nel 2006
Temperatura di servizio: 8° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 12%
Composizione del terreno: argilloso-sabbioso con ghiaia
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: ultima decade di agosto

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

VINIFICAZIONE

Le uve di Ribolla Gialla vengono pressate con un processo soffice per preservare l'integrità delle bucce. Prima della fermentazione, il mosto ottenuto viene decantato a freddo.
La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18° C.
Successivamente, il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini fino a marzo.
La presa di spuma, avviene in autoclave a bassa temperatura per circa due mesi.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.
Al naso, delicate note di biancospino e pesche bianche.
Il palato fresco e delicato ha una lunghezza aromatica piacevole.

ABBINAMENTO

Ottimo come vino da aperitivo, perfetto a tutto pasto ed in particolare con pesce crudo, pesce fritto, risotto di zucca, formaggi freschi grassi come mozzarella di bufala e ricotta di pecora.

PREMIAZIONI

2022:
- Premio Qualità Prezzo di Berebene 2024 - Gambero Rosso

2018:
- 4 Stars Vini Buoni D'Italia

Castello di Spessa
Castello di Spessa Wine Resort & SPA
Via Spessa,1 - 34070 - Capriva del Friuli (GO)
www.castellodispessa.it
+39 0481 808124 - info@castellodispessa.it
@castellodispessawines