

POLJE

RIBOLLA

SPUMANTE BRUT

La Ribolla gialla del Collio, celebre per la versatilità nella vinificazione, si presta alla presa di spuma mantenendo immutate le sue peculiari caratteristiche di sapidità ed esaltando la freschezza dei suoi sentori più spontanei: una perla a cui abbiamo abbinato il perlage di uno Charmat lungo; così nel 2015 è nata la Ribolla Spumante brut di Polje.



Colore *Giallo paglierino brillante.*

Profumo *Inizialmente floreale nelle note di fiori di campo, mediamente complesso grazie agli evidenti sentori di lieviti naturali e frutta gialla matura.*

Sapore *Come nell'inconfondibile stile di Polje la mineralità è evidente e ben calibrata, il perlage fine e piacevolmente cremoso.*

Tipologia di produzione Una soffice pressatura è seguita da una fermentazione del mosto a temperatura controllata. La successiva presa di spuma con metodo Charmat avviene con una lunga permanenza sui lieviti in autoclave e successivo affinamento in bottiglia.

Gradazione 12% Vol.

Vendemmia Manuale nella prima decade di settembre.

Varietà uve Ribolla.

Residuo zuccherino 9 gr/lt.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Perfetto calice di benvenuto, si dimostra all'altezza di affiancare il pesce crudo, inclusi crostacei e molluschi.

Servizio Va servito alla temperatura di 6°-8°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Come indicare nella lista vini Ribolla spumante brut Collio, 2015, Polje.



Polje Agricola

Località' Novali 11 - 34071 Cormons (GO)- T. + 39 0481 60660 - info@polje.it - www.polje.it