



CANTINE
MASCHIO



RIBOLLA GIALLA

SPUMANTE
EXTRA DRY

Fragrante e raffinato

La Ribolla è una tipica uva bianca del Friuli-Venezia Giulia, nota e apprezzata fin dai tempi della Serenissima. Molto gradito anche dagli Asburgici, il suo vino era servito nei banchetti in onore dei luogotenenti ed era donato al momento dell'insediamento ai patriarchi di Aquileia.

Cantine Maschio, per vocazione verso le bollicine, propone questo vino in versione spumantizzata. Con il suo profumo caratteristico di frutta matura, Ribolla Spumante presenta in bocca spiccata acidità, sapori freschi e una piacevole mineralità derivante dalle particolari caratteristiche pedoclimatiche.



VITIGNI
Ribolla Gialla



PROVENIENZA
Zona centrale del Friuli-Venezia Giulia



RESIDUO ZUCCHERINO
13 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



COLORE
Giallo tenue con riflessi verdognoli; spuma candida e cremosa; perlage ricco ed elegante.



PROFUMO
Fruttato, di frutta a polpa gialla matura.



GUSTO
Persistente, armonico e ben strutturato. La spiccata acidità ben si coniuga con la piacevole freschezza e mineralità.



ABBINAMENTI
La lunga sosta sulle fecce fini, grazie al metodo Charmat lungo, dà vita a uno spumante strutturato, adatto ad accompagnare piatti impegnativi come crostacei e crudité di mare. Può esprimersi al meglio anche come aperitivo.