



MASCHIO DEI CAVALIERI

Ribolla Gialla

BRUT



La Ribolla Gialla vanta una lunga storia. Ritenuto originario dell'Istria, questo vitigno è stato coltivato in diverse regioni vinicole dell'Europa centrale e trova una sua collocazione privilegiata nel Friuli-Venezia Giulia.

L'origine del nome Ribolla è incerta. Il nome potrebbe derivare da "rebolium", termine utilizzato un tempo per indicare la varietà del vitigno. La teoria più accreditata tuttavia riconduce il nome Ribolla al fenomeno di "ribollitura" del mosto che in passato si verificava a causa della forte presenza di acido malico.

Maschio dei Cavalieri interpreta questo vitigno con una versione spumantizzata che si distingue per profumi e fragranza. L'utilizzo del metodo Charmat lungo, che prevede una maggiore permanenza sui lieviti, assicura un profilo organolettico vivace e ricco di personalità.

*Vitigno storico e versatile
Eleganza in giallo
Suadente personalità*

SCHEDA PRODOTTO

Metodo Charmat Lungo

Vitigni: Ribolla Gialla

Provenienza: Zona centrale del Friuli-Venezia Giulia

Gradazione alcolica: 11%vol

Residuo zuccherino: 13g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

NOTE DEGUSTATIVE

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 marcata acidità ben si coniuga con la piacevole freschezza e mineralità.

FORMATO: 75 cl

Abbinamenti

La lunga sosta sulle fecce fini dà vita a uno spumante strutturato, adatto ad accompagnare preparazioni a base di pesce e frutti di mare. La spiccata acidità la rende particolarmente adatta alle frittiture di pesce.