

**CANTINA
PUIATTI**



VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - METODO CLASSICO

Ribolla Gialla

Perlage persistente e naso intrigante, con note di ginestra, pera e mela Golden, erbe aromatiche. Bocca mordace e croccante, fresca, dal finale lungo.

Vitigni

100% ribolla gialla

Zona di produzione

Romans D'Isonzo, località Zuccole

Terreni

Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Densità d'impianto

4700 ceppi/ha

Resa

105 q.li/ha

Età media delle viti

12 anni

Maturazione del vino

In acciaio per 7 mesi

Affinamento in bottiglia

Almeno 24 mesi sui lieviti

Dati analitici

Alcol 12,5% - Acidità totale 6,4 g/l - pH 3,1

Formato vino



0,75 L

1,5 L