

 **MOSOLE**

# RIBOLLA GIALLA BRUT



Intrigante e raffinata.  
Questa Ribolla Gialla  
Brut con le sue bollicine  
rende l'aperitivo un  
momento di festa.

---

**Vitigno:** Ribolla Gialla 100%

---

**Terreno:** suolo calcareo e argilloso

---

**Altitudine:** 23 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** vino spumante

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot

---

**Età media dei vigneti:** 20 anni

---

**Vendemmia:** fine agosto

---

**Metodo di vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

---

**Presa di spuma:** 12 settimane a temperatura controllata

---

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

---

**Gradazione alcolica:** 12,5%

---

**Acidità:** 5,80 g/l

---

**Zucchero residuo:** 8 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 6 – 8 °C

---

**Bicchieri di servizio:** calice da spumante

---

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un perlage vivace e fine. Delicato all'olfatto dove si coglie la pesca bianca, note floreali, biancospino e mela gialla. In bocca una bollicina cremosa e vellutata con sfumature agrumate e minerali. Finisce con un'ottima persistenza aromatica.