



TENUTA
VILLANOVA
PIÙ VITE, DAL 1499

RIBOLLA GIALLA BRUT VINO SPUMANTE

Varietà: 100% Ribolla Gialla

Alcol %: 12,5 % vol.
Zuccheri residui: 8 g/l

Vinificazione: Sgrondatura delle uve, decantazione a freddo del mosto e prima fermentazione a temperatura controllata. Spumantizzazione successiva con metodo Charmat con periodico rimontaggio dei lieviti.

Note di degustazione: Il colore è giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente. Il profumo è intenso e complesso, dominato da sentori floreali e fruttati. Al palato si confermano le note aromatiche, i sentori di agrumi e un'invitante freschezza e vivacità, caratteristiche tipiche del vitigno.

Abbinamenti: Bollicine ottime da stappare in occasioni più conviviali e informali. Perfetto per l'aperitivo, è ideale anche a tutto pasto.

Temperatura di servizio: tra gli 8 e i 10°C.

