

997	15-apr-16	EVE NTO	40 - ANTIPASTI E DOLCI										GENEROSOS SECOS	.		
anno	12°	PRO DUTT DEF	LE DUE TORRI										ESPUMOSOS			
€ 0,0	DI GIORGIO	NO ME	RIBOLLA GIALLA										BLANCOS	XXX		
DOC		VINO SPUMANTE										TIPO LOGI A	SPUMANTE SECCO		BLANCOS CRIANZA	.
IGT		VINO SPUMANTE										SPUMANTE SECCO		TINTO JOVEN	.	
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	vitigni							Commento breve		TINTO GUARDA	.		
			Z	RIBOLLA GIALLA							PAGLIERINO CHIARE ELEGANTE PERLAGE PROFUMI DELICATI CITRINO E MINERALE		FERMO	.		
2,5	3	7,4	Z										MOSSO	.		
			Z										FRIZZANTE	XXX		
			Z										SECCO	XXX		
			Z										ABBOCCATO	.		
			Z										DOLCE	.		

**VINO SPUMANTE EXTRA DRY  
RIBOLLA GIALLA**

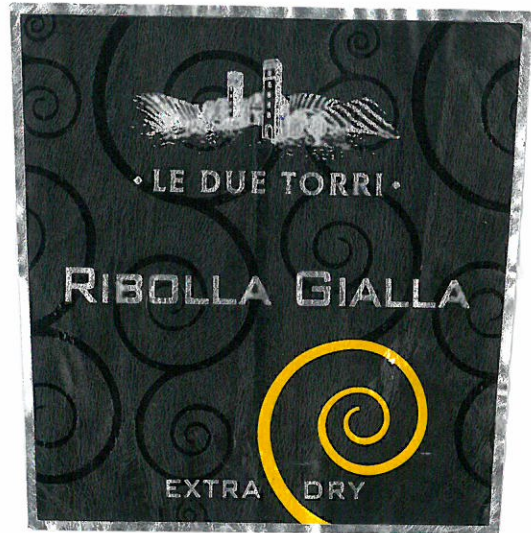
Elaborato da IT/VE/386 per conto di Az.Agr.  
"Le Due Torri" di Antonino Volpe - Corno di Rosazzo - Italia

**12,0 %vol. 750 ml e L 615**

Contiene Solfiti - Contains Sulphites - Enthält Sulfit

Vino spumante ottenuto da uve del vitigno autoctono Ribolla Gialla, vinificato in purezza, regala profumi delicati, eleganti, di frutti verdi come kiwi e mela. Le sensazioni minerali accompagnano bene piatti a base di crostacei, antipasti di pesce, risotti, coniglio e formaggi stagionati. *Servire freddo (8-10°)*

PRODOTTO IN ITALIA [www.le2torri.com](http://www.le2torri.com)



Il Friuli è una regione ricca di vitigni autoctoni , per citarne i più importanti: Refosco, Friulano (ex Tocai), Verduzzo, Schioppettino, Ribolla, Picolit e Tazzelenghe , che pur essendo quelli di cui la regione può andare maggiormente fiera, non sono però i più diffusi. Infatti la maggior parte dei vini friulani , 60% , è prodotta con Merlot, Pinot, Cabernet, Sauvignon e Chardonnay. In ogni caso, sia con gli uni che con gli altri la quasi totalità dei vini friulani sono di qualità, pochi i cosiddetti vini da tavola.

La nostra RIBOLLA GIALLA è un'uva a bacca bianca, adatta soprattutto alla preparazione di vini frizzanti e spumanti .

Questo che abbiamo provato è uno spumante metodo Charmat con fermentazione in autoclave, colore giallo paglierino limpido con un invitante perlage. aromi complessi ed eleganti in bocca risulta più definito l'accostamento a frutti aciduli, la mela verde, il kiwi, frutti di bosco quando ancora non hanno sviluppato la loro dolcezza . è stato un peccato averne fatto una semplice degustazione, è un vino che con piacere può essere bevuto in buona quantità.

	n. sch	EMI	GIUS	MILO	FLOR	DONG	DELU	COLO	SANN	GRECI	CERE	FRAN	ANA	Media
PROSECCO	996	7	8	6	6	8	7	7	7	8	7	7,7	8	7,2
RIBOLLA	997	7	7	6,5	7	7	7	8	8	8	7,5	7,7	7,7	7,4
PICOLIT	998	8	8	7,5	9	7	7	7	7,5	9	9	8	7	7,8
PEDRO XIMENE	999	6,5	7	7	9	6	7	6	8	9	6	7,5	6	7,1
														0,0