

VIGNA
TRAVERSO



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi verdi. È elegante nei suoi profumi floreali e fruttati. *White and dry, straw yellow in colour with green highlights. Elegant flowery and fruity aromas.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Ribolla Gialla 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti a nord-est e sud-est della cantina. *Vineyards in the north eastern and south eastern exposure of the cellar.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Capuccina e Sylvoz corto. *Dwarf Capucina and Sylvoz.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. Resa di 90/100 quintali per ettaro. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines their depth, aroma and persistence. Yield is 9/10,000 kg per hectare.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Raccolta manuale in cassetta verso la metà di settembre. *Middle September by hand into baskets.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Breve macerazione a freddo delle uve diraspate e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo e fermentazione con lieviti selezionati per sei mesi a temperatura controllata di 15°C. *Short cold maceration of the destemmed grapes and soft pressing. Cold settled and fermentation with selected yeasts for six months at a controlled temperature of 15° C.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

E' un classico aperitivo, ma anche spumante a tutto pasto con antipasti freddi, pesce, crostacei e risotti. *By the glass, it pairs well with cold hor d'oeuvres, fish, shellfish and risotto.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:

6° - 8° C



RECOMMENDED GLASS:
RENANO FOR AROMATIC
WHITE WINES

VIGNA TRAVERSO
VIA RONCHI, 73
PREPOTTO - UDINE - ITALIA
INFO@VIGNATRAVERSO.IT
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

