CASA MANGONI

Vino Spumante Ribolla Gialla extra dry



TIPOLOGIA
Vino spumante bianco EXTRA DRY

VITIGNI PRINICPALI
Ribolla Gialla

AREA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalla zona del nord-est Italiano, are adatta alla coltivazione di questa varietà.

TERRENI
Sia nelle zone collinari che in quelle di pianura, si trovano terreni di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali e acidità.

RACCOLTA
A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.
La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE
Giallo paglierino intenso e brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO
Riconoscibile per i suoi fini profumi floreali, come rosa bianca, glicine, acacia, e fruttati di pesca bianca e mela. Chiare note agrumate di lime e buccia di limone, accompagnate da sensazioni erbacee di fieno e da una buona mineralità che ricorda la pietra pomice.

GUSTO
In bocca è fragrante e minerale, quasi rinfrescante, non eccessivamente corposo e di buon equilibrio, caratterizzato da una spiccata freschezza che persiste nel piacevole retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI
Vino versatile, consigliabile come aperitivo, accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Durante il pasto trova il suo abbinamento migliore con carni bianche non particolarmente condite, pesce crudo, crostacei, salmone affumicato.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
5-6°C

[Flute (75 cl)], [11,5% vol]



Stampata 03.11.2026