



ZORZETTIG

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

OPTIMUM

La Ribolla Gialla

Espressione di freschezza e carattere del Friuli



Denominazione Vino Spumante

Uve Ribolla Gialla 100%

Zona di produzione Vigneti di Spessa (Udine)
orientamento N S 1.0 ha

Natura del terreno argilloso
Ponca, caratteristica stratificazione di marne
arenarie di origine eocenica
220 mt slm

Raccolta a mano con selezione attenta dei grappoli;
inizio Settembre

Impianto del vigneto anno 1989
sistema di allevamento a doppio capovolto
4.500 viti/ha

Produzione 80 qli/ha

Vinificazione macerazione a freddo di 12 ore;
prima fermentazione in tank di acciaio

Maturazione & Affinamento sui lieviti per 9 mesi con battonage settimanale
metodo charmat 100% acciaio
imbottigliamento e affinamento di 1 mese in
bottiglia

Gradazione alcolica 12.00% vol.

Invecchiamento 5 anni

Temperatura di servizio 12° C

Formati disponibili 0.75 L ; 1.5 L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo di colore giallo paglierino tenue

Esame olfattivo frutta a polpa bianca, mela golden, fiori di
ginestra, yoghurt e crosta di pane fragrante

Esame gustativo brioso, elegante e fine

Analisi 5,51 acidità / 12.19 % / 4.00 g/l zuccheri
estratto secco netto 18,40 g/l