

## Collio DOC Ribolla Gialla Spumante "Fenis" - Livon



### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Situato in localita Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio
- Vitigno: Ribolla Gialla
- Tipo di terreno: Marne e argilla
- Ceppi per ettaro: 8000
- Forma di allevamento: Guyot
- Vendemmia: Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con selezione degli acini migliori. Pulitura del mosto per decantazione a freddo per la base spumante
- Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio ad una temperatura controllata di 10°C. Terminata la fermentazione, il prodotto viene filtrato per trenta giorni, posto in autoclave e spumantizzato ad una temperatura controllata da 14°C a 3°C fino ad aprile. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento ed ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito

### IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- Profumo: Al naso ha un profumo floreale e fruttato
- Gusto: In bocca è morbido, fresco, elegante ed avvolgente.