

Ribolla Gialla

METODO CLASSICO

Brut



La Ribolla Metodo Classico è uno spumante Brut ottenuto principalmente da uve di Ribolla Gialla rifermentato in bottiglia per 24 mesi. Le uve di Ribolla garantiscono a questo vino una grande freschezza e una pronunciata acidità. Perfetto per l'aperitivo e per gli amanti dei vini freschi e vibranti.

Ribolla Metodo Classico is a Brut sparkling wine made primarily from Ribolla Gialla grapes, re-fermented in the bottle for 24 months. The Ribolla grapes give this wine remarkable freshness and a pronounced acidity. Perfect as an aperitif and for lovers of fresh, vibrant wines.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	VSQ Metodo Classico
Terreno	Ponca/ Argille
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 80 ca

Cantina

La fase di pressatura viene fatta con dei cicli delicati che riducono al minimo gli sgretolamenti in maniera da avere solo mosto fiore. Finita la fase di pressatura il mosto viene esposto all'aria - contrariamente alla quasi totalità dei mosti - in modo da eliminare tutte le componenti più reattive che nelle uve a basso grado di maturazione sono fastidiose al palato. Questa iper-ossigenazione, ci permette in maniera naturale, e senza l'utilizzo di coadiuvanti chimici, di stabilizzare il prodotto e renderlo pronto per il lungo periodo di affinamento in bottiglia. Il vino, terminata la fermentazione alcolica, riposa sulle fecce in vasche di acciaio dove il continuo movimento dei lieviti permette di arricchire la struttura della Ribolla. Quando si è prossimi alla presa di spuma prima della messa in bottiglia, la massa viene filtrata per evitare che possano partire fermentazioni malolattiche. Prima della preparazione finale per la seconda fermentazione viene fatto un piccolo taglio con del bianco affinato in barrique in modo da arricchire il bouquet e rendere più complessa la struttura. Dopo un riposo sui lieviti di almeno 24 mesi il vino viene degorgiato dosato come brut e lasciato riposare per altri 6 mesi.

Vineyard

Designation	VSQ Metodo Classico
Terroir	Loam
Pruning Technique	Guyot
Production per Hectar	8 tonnes

Cellar

The pressing phase is carried out with gentle cycles to minimize grape breakage and extract only the free-run juice. Once pressing is complete, the must is exposed to air—unlike most musts—in order to eliminate the most reactive compounds, which can be unpleasant on the palate in under-ripe grapes. This hyper-oxygenation naturally stabilizes the product without the use of chemical additives, preparing it for a long period of bottle aging. After alcoholic fermentation, the wine rests on the lees in stainless steel tanks, where continuous yeast movement enhances the structure of the Ribolla. As bottling and the prise de mousse approach, the wine is filtered to prevent malolactic fermentation. Before final preparation for the second fermentation, a small blend of white wine aged in barrique is added to enrich the bouquet and add complexity to the structure. After resting on the lees for at least 24 months, the wine is disgorged, dosed as Brut, and left to rest for an additional 6 months.

Scheda di degustazione

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdi.

Naso

Sentori fini ed eleganti di pera e fiori bianchi.

Bocca

Perlage cremoso, acidità pronunciata e gusto secco.

Tasting Notes

Colour

Straw yellow with green highlights.

Nose

Fine and elegant hints of pear and white flowers.

Mouth

Creamy perlage, pronounced acidity and dry taste.