

## IMPROVVISO

### Vino Spumante Extra Dry

#### IL TERRITORIO: COLLIO

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA	Colline friulane
Altitudine	100 metri slm
Esposizione	Sud-Est
Tipologia di terreno	Ponca
Sistema di allevamento	Guyot
Anno di impianto	2010
Densità di impianto	5.000 viti/ha
Resa	70 hl/ha

#### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

VITIGNI	Ribolla Gialla 100%
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette da 20 kg
Vinificazione	Pressatura soffice seguita da chiarifica statica in vasche di acciaio
Fermentazione	In acciaio
Temperatura di fermentazione	16°C
Durata della fermentazione	15 giorni
Fermentazione malolattica	Non svolta
Rifermentazione	In autoclave per quasi 60 giorni
Bottiglie prodotte	3000 bottiglie

#### NOTE DEGUSTATIVE

**Vista** / Spumante di colore giallo paglierino con riflessi verdolini

**Naso** / Elegante, caratteristica dei vini del territorio del Collio, con sensori agrumati, speziati e cremosi

**Palato** / Intenso, corposo, note fragranti e una buona spalla acida. Un sorso pulito, fresco, perfetto da abbinare con aperitivi, antipasti e secondi piatti di mare.

#### DATI ANALITICI

Grado alcolico	11,50% Vol
Acidità totale	6,00 g/l
Zuccheri residui	13,00 g/l
Acidità volatile	0,40 g/l
pH	3,10

#### PREZZI

1 bottiglia	18 euro
1 scatola	90 euro

