



---

---

## Ri Bolla Gialla Spumante Brut

---

---

**Erzeuger:** Weingut Rino Russolo

**Herkunft:** Friaul  
Grave del Friuli  
Gemeinde San Quirino

**Rebsorten:** 100% Ribolla Gialla



**Ausbau/Reife:** Die Trauben werden von Hand gelesen und sanft gepresst. Die Fermentierung erfolgt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 14-16°C. Die Reifung erfolgt für 5 Monate auf der Hefe in denselben Stahlfässern. Die zweite Fermentierung erfolgt nach dem Charmant Verfahren zu niederen Temperaturen. Dieser Prozess wird von der Sektkellerei Adami aus dem Valdobriadene durchgeführt. Die Flaschenfüllung erfolgt zwischen 7 bis 9 Monaten nach der Ernte.

**Eigenschaften:** Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Duft nach gelben Blumen, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Trockener, leichter Schaumwein mit schöner Frische und ausgewogenen Körper

**ideal zu:** Perfekt als Aperitif und zu kalten Vorspeisen, zu Fisch, Meeresfrüchten und Krebstieren.