

VIGNA ANGELI

MOT



Vitigno: 80% Chardonnay + 20% Ribolla Gialla.

Zona: DOC - Colli Orientali del Friuli.

Natura del terreno: ponca (marna eocenica).

Età media delle viti: 10/20 anni.

Sistema di Allevamento: doppio Guyot capovolto.

Vendemmia: manuale, in cassette. Anticipata a fine Agosto, inizio Settembre.

Vinificazione: Si inizia con una spremitura soffice delle uve senza macerazioni. La ri-fermentazione, necessaria alla spumantizzazione, avviene sui lieviti selezionati, precedentemente inoculati, in autoclavi di acciaio inox, completamente refrigerate e coibentate, per circa 2 mesi. Dopo l'imbottigliamento, segue un breve affinamento in bottiglia.

Grado alcolico: 11,5 % vol. circa.

Colore: giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumo: fresco e fragrante. Sentori di mela verde e pera appena accennata.

Gusto: armonico, leggermente aromatico e piuttosto fresco.

Temperatura di servizio: 8°C.

Abbinamento: ottimo da aperitivo, con tutti gli antipasti, piatti di salumi e formaggi in genere e piatti a base di pesce e verdure.