



## FENIS – Ribolla Gialla Collio – Spumante

---

### DATI ANALITICI GENERALI:

**Vigneto:** situato in localita Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio

**Tipo di terreno:** Marne ed argilla

**Vitigno:** Ribolla Gialla

**Ceppi ad ettaro:** 8000

**Forma di allevamento:** Guyot

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con selezione degli acini migliori. Pulitura del mosto per decantazione a freddo per la base spumante. 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.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo floreale e fruttato; morbido, fresco, elegante ed avvolgente.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** antipasti e primi piatti a base di pesce, spumante da tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

AZIENDE AGRICOLE  
L I V O N



**FENIS** – Ribolla Gialla Collio – Spumante

---

