

2015 Ribolla Gialla Brut

91 Pkt. (Jg. 15) (James Suckling), 91 Pkt. (Jg. 14) (Falstaff), 3 Gläser
(Jg. 2013) (Gambero Rosso)



Artikelnummer	20241615
Erzeuger	Collavini
Land	Italien
Anbaugebiet	Friaul
Rebsorten	100% Ribolla Gialla
Farbe	weiß
Holzausbau	Nein
Flaschengröße	0,75l l
Flaschenanzahl	6
Auszeichnung	3 Gläser (Jg. 2013) (Gambero Rosso) 91 Pkt. (Jg. 14) (Falstaff)

Beschreibung

Mit dem Ribolla Gialla Brut kreierte Collavini den ersten Spumante aus 100% Ribolla Gialla. Um den sortentypischen sanften und eleganten Charakter zu entwickeln, braucht dieser Brut viel Zeit und reift 6 Monate in kleinen Eichenfässern, anschließend 28 Monate im Stahltank sowie 8 Monate in der Flasche.

Serviovorschlag	Klassischer Apéritif, der sich auch als idealer Begleiter zu Vorspeisen und Fisch eignet.
-----------------	---

Alkoholgehalt	12.0 %
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Weinbearbeitung

Dieser Brut reift 6 Monate in kleinen Eichenfässern, anschließend 28 Monate im Stahltank sowie weitere 8 Monate in der Flasche.

EAN-Code	8015957351008
EAN-Code Karton	4019409015917
Inverkehrbringer	Eugenio Collavini Viticoltori 33040 Corno di Rosazzo (UD) Italien