



# PERABÓ

## Ribolla Gialla Brut D.O.C.

Vino prodotto con uve di ribolla gialla vinificate in purezza, vendemmiate a mano, nei nostri vigneti della zona DOC colli orientali del Friuli.

In questo spumante vengono esaltate al massimo le peculiarità territoriali in quanto la delicata aromaticità unita ad un perlage fine e persistente conferiscono al prodotto finale un'esperienza degustativa unica.

Di colore giallo paglierino brillante con bouquet che ricorda la pesca, noce, mela verde e fichi bianchi. In bocca fresco, con sfumature aromatiche e minerali di lunga persistenza. Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamente in abbinamento ad antipasti sia di carni che di pesce e a primi e secondi a base di pesce.

*This wine is produced with Ribolla Gialla grapes in purity, selected and hand-picked in our vineyards in the area D.O.C. Eastern Hills of Friuli.*

*In this sparkling wine the territorial peculiarities are exalted as much as the delicate aromaticity combined with a fine and persistent perlage give the final product a unique tasting experience. It has bright straw-yellow with a bouquet reminiscent of peach, walnut, green apple and white figs. It's fresh in the mouth with aromatic and mineral nuances of long persistence. Excellent as an aperitif, it goes perfectly with starters of meat and fish and with first and second courses based on fish.*



**SOCIETA' AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL**

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

# Ribolla Gialla

Denominazione di Origine Controllata

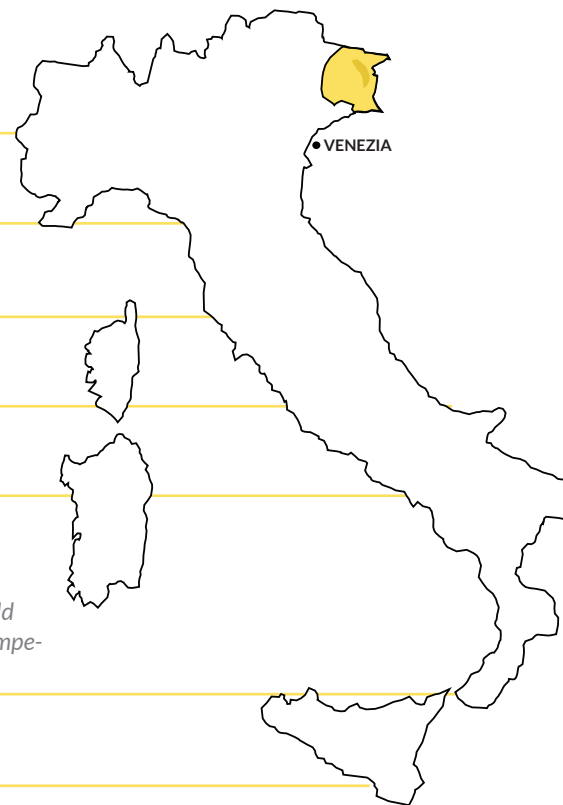
Controlled Designation of Origin



PERABÓ

## SCHEDE TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia
VITIGNO VINE	Ribolla Gialla Yellow Ribolla
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Guyot e cappuccina
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Fine Settembre End of September
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	80 quintali 80 quintals
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo, e successiva presa di schiuma Destemming and soft pressing of the grapes, cold settling, the must is fermented at controlled temperature in stainless steel tanks
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	(Martinotti) Charmat
AFFINAMENTO FINING	Da 4 a 6 mesi From 4 to 6 months



## CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	9 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	6 g/l



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino brillante Straw yellow with greenish hues
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistant
BOUQUET	Ricorda la pesca noce, mela verde e fichi bianchi. Remember peach walnut, green apple and white figs
SAPORE TASTE	In bocca fresco, con sfumature aromatiche e minerali di lunga persistenza. Fresh in the mouth, with aromatic and mineral nuances of long persistence
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Ribolla Gialla Brut  
Vino Bianco Spumante/Sparkling  
White Wine

FORMATI DISPONIBILI  
AVAILABLE SIZES

0,75 L