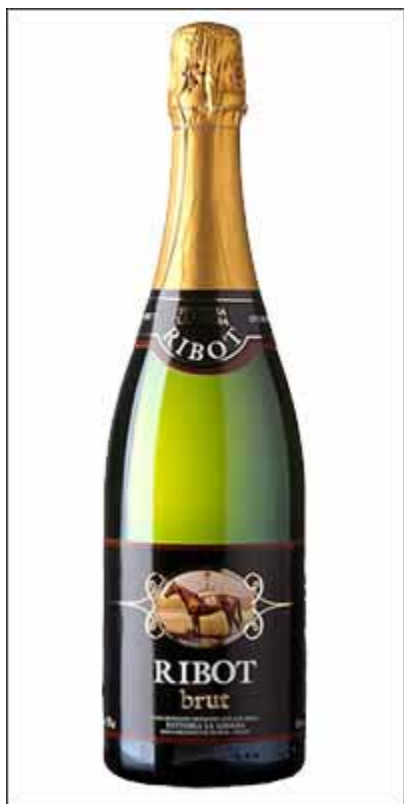


Ribot spumante brut

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427



RIBOT SPUMANTE BRUT

VINO SPUMANTE BRUT

Uvaggio:

70% Pinot bianco, 30% Trebbiano e Malvasia .

Note Degustative:

Colore giallo paglierino, secco, gusto fresco e morbido.

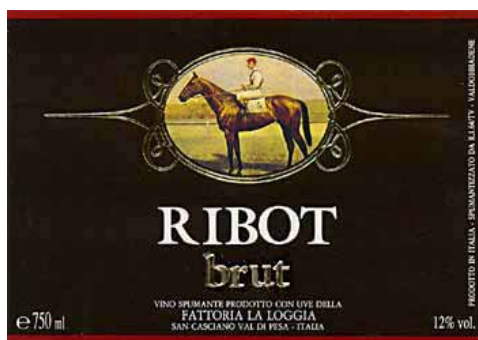
Perlage fine e fitto.

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate e pressate in maniera molto soffice. Il mosto senza le bucce viene raffreddato ad una temperatura di 15°C per favorire la chiarificazione naturale.

Viene poi trasferito nei serbatoi per la fermentazione alcolica. Successivamente il vino base viene tenuto in autoclave per la presa di spuma secondo il metodo Charmat lungo. Dopo l'imbottigliamento il vino affina nel vetro per almeno quattro mesi.

Gradazione alcolica: 12%.



Questa pagina è presente sul web all'indirizzo <http://www.fattorialoggia.com/ribot.htm>

Fattoria La Loggia

Via Collina, 40 - 50026 San Casciano in Val di Pesa - Loc. Montefiridolfi - Florence - Italy
Tel: +39 0558244288 - Fax: +39 0558244283 - Web: www.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com