

Ribot spumante brut

# FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



## **RIBOT SPUMANTE BRUT**

**Spumante (Schaumwein) Brut**

**Traubensorten:**

70 % Pinot Bianco, 30 % Trebbiano und Malvasier

**Geschmacksnoten:**

Farbe strohgelb, trocken, frischer und weicher Geschmack,  
feine und dichte Perlage.

**Herstellung:**

Die Trauben werden ganz schonend abgebeert und gekeltert.  
Der Saft wird ohne Schalen auf eine Temperatur von 15 °C  
abgekühlt, um die natürliche Klärung zu begünstigen.

Danach kommt er zur Alkoholfermentation in Tanks. Als  
nächstes hält man den Basiswein zur Schaumentwicklung  
entsprechend der langen Charmat-Methode in Autoklaven.

Nach der Flaschenabfüllung erfolgt darin mindestens vier  
Monate lang die Reifung.

**Alkoholgehalt:** 12% Volumenprozent.



Diese Seite ist im Internet zur [http://www.fattorialoggia.com/ribot\\_de.htm](http://www.fattorialoggia.com/ribot_de.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](http://www.fattorialoggia.com) - E-mail: [info@fattorialoggia.com](mailto:info@fattorialoggia.com)