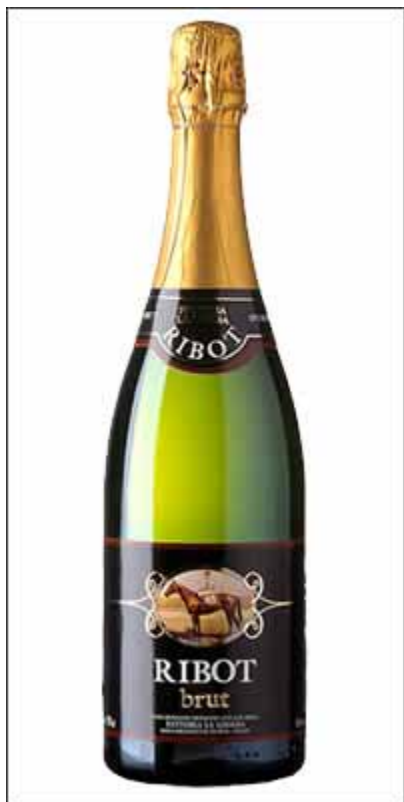


Ribot spumante brut

# FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



## **RIBOT SPUMANTE BRUT**

### **VINO SPUMANTE BRUT**

#### **Variedad de uvas:**

70% Pinot bianco, 30% Trebbiano e Malvasia .

#### **Notas sobre degustación:**

Colore giallo paglierino, secco, gusto fresco e morbido.

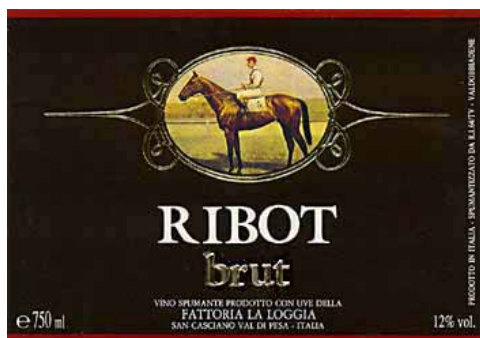
Perlage fine e fitto.

#### **Vinificación:**

Se despallan las uvas y se estrujan muy suavemente. El mosto sin hollejos se enfría a una temperatura de 15°C para obtener su clarificación natural. A continuación se trasvasa en depósitos para su fermentación alcohólica.

Posteriormente el vino base se mantiene en autoclave para la toma de espuma, según el método Charmat largo. Tras el embotellado el vino se afina en botella durante 4 meses por lo menos.

**Gradación alcohólica:** 12%.



Esta página está presente en Internet a [http://www.fattorialaloggia.com/ribot\\_es.htm](http://www.fattorialaloggia.com/ribot_es.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.fattorialaloggia.com](http://www.fattorialaloggia.com) - E-mail: [info@fattorialaloggia.com](mailto:info@fattorialaloggia.com)