

Ribot spumante brut

FATTORIA LA LOGGIA *dal*



1427



RIBOT SPUMANTE BRUT

VIN MOUSSEUX BRUT

Cépages:

70% Pinot bianco, 30% Trebbiano et Malvasia.

Notes de dégustation:

Couleur jaune paille, sec, goût frais et moelleux. Perlage fin et dense.

Vinification:

Les raisins sont égrappés et pressés très doucement. Le moût sans les pellicules est refroidi à une température de 15°C pour favoriser la clarification naturelle. Il est mis ensuite en cuve pour la fermentation alcoolique. Puis, le vin de base est gardé en cuve close pour la prise de mousse d'après la méthode Charmat longue. Après la mise en bouteilles, le vin s'affine sous verre pendant au moins quatre mois.

Degré alcoolique: 12%.



Vous trouverez cette page sur Internet à l'adresse http://www.fattorialoggia.com/ribot_fr.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