

MARCO SCOLARIS

Ribolla Gialla Brut Nature



Il debutto della nuova **Ribolla Gialla Brut Nature** è un omaggio all'essenza del territorio, all'equilibrio della natura nelle sue dimensioni più remote. Il vino si affina in cantina per 2 mesi e poi rifermenta ed evolve in autoclave per altri quattro mesi.

Colore: Brillante oro bianco con accenno al paglierino tenue dal perlage fine e persistente.

Profumo: Rivela un'energia vitale accesa di freschezza, dove la precisione agrumata del pompelmo di Cipro sfuma nelle note floreali di biancospino e sambuco per poi evolversi in sentori di frutta fresca a pasta bianca, con un tocco finale leggermente amaricante.

Sapore: L'assenza di zuccheri aggiunti è sostenuta e compensata dalla ricchezza dei polialcoli. Croccante la bollicina dalla 'piacevole sapidità di iodio marino e freschezza riconducibile ad un bel morso di agrume e frutta fresca.

- **Denominazione:** Ribolla Gialla Brut nature
- **Vitigni:** Ribolla Gialla
- **Abbinamenti consigliati:** Aperitivo di benvenuto, antipasti freschi, crudi e secondi di pesce.
- **Alcol:** 12,50% Vol.
- **Formato:** 0,75 lt.
- **Temperatura di servizio:** 4-6° C.
- **Tipologia:** Ribolla Gialla in purezza.

The new Ribolla Gialla Brut Nature is a tribute to the essence of our terroir and the balance of nature. The wine ages in the cellar for 2 months and then referments and evolves in an autoclave for another 4 months.

Color: Brilliant white gold with a hint of straw yellow. Fine and persistent perlage.

Bouquet: Reveals a vital energy lit with freshness, where the citrus precision of the Cyprus grapefruit fades into the floral notes of hawthorn and elderberry to then evolve into hints of fresh white-fleshed fruit, with a slightly bitter final touch.

Flavour: The absence of added sugars is supported and compensated for by the richness of polyalcohols. The bubble is crunchy with the pleasant sapidity of marine iodine and freshness attributable to a nice bite of citrus and fresh fruit.

- **Appellation:** Ribolla Gialla Brut nature
- **Grapes:** Ribolla Gialla
- **Suggested pairings:** Welcome aperitif, fresh appetizers, raw fish and main courses.
- **Alcohol:** 12.50% Vol.
- **Format:** 0.75 litres.
- **Serving temperature:** 4-6° C.
- **Typology:** pure Ribolla Gialla.