



MARCO
SCOLARIS

Ribolla Gialla Brut Nature

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.

CARATTERISTICHE

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

Temperatura di servizio: 4°- 6°C

Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Abbinamenti gastronomici: aperitivo di benvenuto, antipasti freschi, crudi e secondi di pesce

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.

CHARACTERISTICS

Colour: 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

Serving temperature: 4°- 6°C

Alcohol: 13% vol.

Pairing: welcome aperitif, fresh appetizers, raw fish and main courses

