

## WEIN- EXPERTISE

# "OPTIMUM" BRUT RIBOLLA GIALLA SPUMANTE



ART-NR. 19301

**CHARAKTERISTIK** Helles Strohgelb. In der Nase ein Bukett von weißem Pfirsich, gelber Kiwi und Löwenzahn. Anhaltende Perlage und knackige Säure.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Gibt neben einem Aperitifwein auch einen beachtenswerten Begleiter zu Fischgerichten und Fingerfood. Passt sehr gut zu einem friaulischem Forellentartar mit Staudensellerie.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 8-10°C

**REBSORTE(N)** Ribolla Gialla

**ANBAUGEBIET** Friaul (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 12.00 %Vol., Restzucker 6.70 g/l, Gesamtsäure 7.00 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** 5 Monate Stahltank - 3 Monate Flasche

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Zorzettig, Azienda Agricola Annalisa Zorzettig, Strada Sant'Anna, 37 – Località Spessa, 33043, Cividale del Friuli – UD, Italien

**ABFÜLLER** Azienda Agricola Zozettig Annalisa - TV 6653 IT