



PRA'
DELLA
LUNA

Ribolla jaune

BRUT



RAISINS
Ribolla jaune



TERROIR
Terrain plat, avec une forte présence de
squelette, sableux et perméable



SYSTÈME DE REPRODUCTION
Sylvoz



VINIFICATION
Première fermentation en cuves d'acier à
une température contrôlée de 14-16°C.



LA FABRICATION DE VIN MOUSSEUX
Méthode Charmat, seconde fermentation en
autoclave pendant plus de 90 jours
à une température contrôlée de 13-14°C



LE RAFFINEMENT EN BOUTEILLE
De 1 à 3 mois



GRADATION
12 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION
Robe jaune paille. Arôme intense aux notes de
rose blanche. Perlage fin et persistant. Saveur
fraîche et minérale, longue finale.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
6°C - 8°C



CAPACITÉ
0,75 L



COMBINAISONS
Excellent à l'apéritif, avec des entrées légères et des plats à base
de fruits de mer crus, de jambon cru, de risottos et de poissons.



DOSAGE
8 g/l

