



BOERI VINI

Ribota



Nome

Ribota

Classificazione

Moscato d'Asti DOCG

Origini del nome

Dal dialetto Piemontese, abbiamo preso questa parola che secondo noi rispecchia le caratteristiche del vino Moscato. Fare una RIBOTA vuol dire ritrovarsi in amicizia per mangiare, bere, ridere e scherzare in allegra compagnia.

Provenienza

Collina del Bricco Quaglia - Frazione Bionzo - Comune di Costigliole d'Asti

Vigneto

Bricco Quaglia

Uvaggio

Moscato 100%

Ceppi per ettaro

5500

Età dei ceppi

29 - 31 anni

Safra 2012. Almoço em 11/03/2018, Chácara Colombo. La Ribotta.

Sistema allevamento

Guyot

Esposizione al sole

sud / sud - est

Suolo

base calcarea, misto argilla

Resa

9000 kg per ettaro

Bottiglie prodotte

12000

Vinificazione

Diradamento dei grappoli a fine Luglio, vendemmia manuale in piccole cassette a inizio Settembre, pressatura pneumatica e soffice dei grappoli, fermentazione

Affinamento

3 mesi in autoclave da 50 hl con temperatura controllata elettronicamente e mantenimento gas di fermentazione

Colore

giallo paglierino intenso

Profumo

aromi di frutta fresca

Sapore

dolce, fresco e fragrante

Gradazione alcolica

5,5°

Temperatura servizio

12°

Invecchiamento

1 - 2 anni

Abbinamenti

Questo vino, famoso nel mondo in abbinamento con i dessert, si sta riscoprendo ottimo anche come aperitivo

Safra 2012. Almoço em 11/03/2018, Chácara Colombo. La Ribotta.