



ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit dem 'Ribolla Gialla' Brut kreierte Collavini den ersten Spumante aus 100% Ribolla Gialla. Um den sortentypischen sanften und eleganten Charakter zu entwickeln, braucht dieser Brut viel Zeit und reift 6 Monate in kleinen Eichenfässern, anschließend 28 Monate im Stahltank sowie 8 Monate in der Flasche.



Speiseempfehlungen

Jakobsmuscheln
Hummer/Languste
Austern roh



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
9 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique 6 Monate im Edeltahlfass 28 Monate in Flaschenreifung 8 Monate

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Eugenio Collavini Viticoltori 33040 Corno di Rosazzo (UD) IT

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8015957351008 4019409015917

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------



PRODUZENTEN-INFO

Collavini ist in seiner Region nicht nur bekannt für seine qualitativ hochwertigen Weine. Insbesondere mit den prägnanten Etiketten, vor allem der Linie Villa Canlungo, die einen Dackel auf dem Etikett abbildet, hat

Collavini ein sehr beliebtest Markenzeichen mit hohem Wiedererkennungswert geschaffen.

Auf einem Gesamtbesitz von 160 Hektar baut Manlio Collavini, der heutige Besitzer des Gutes Eugenio

Collavini, eine Vielzahl von Rebsorten an: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Picolit, Cabernet, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso und Schioppettino. Dabei wird er dem Ruf Friauls als grandiose Weißweinregion gerecht und produziert in einem Verhältnis von 66% Weißwein zu 20% Rotwein und 14% Sekt. Unterstützung findet Manlio Collavini heute bei seinen Söhnen Luigi und Giovanni. Letzterer ist die rechte Hand vom Önologen Walter Bergnach. Luigi kümmert sich um die internationalen Geschäftsbeziehungen.