RBL
Brut Nature

Varietà: 100% Ribolla Gialla.

Sito del vigneto: colline di Gramogliano, sui Colli Orientali del Friuli

Suolo: calcare e argilla

Vendemmia: tardo Settembre

Produzione: 10.000 bottiglie/anno

Vinificazione: la tecnica di spumantizzazione della RBL differisce sostanzialmente dai processi tradizionali, sia da quelli che prevedono la riferimentazione in bottiglia (Champenoise) sia quelli che comportano la rifermentazione in vasche pressurizzate (Charmat). Di fatto per entrambi i metodi Champenoise che Charmat il punto di partenza è lo stesso, ovvero un vino base che viene fatto ri-fermentare tramite inoculo di lieviti e zucchero che induce una fermentazione secondaria al fine di produrre anidride carbonica. Il nostro punto di partenza è diverso: è mosto, e non un vino base-finito. Le bollicine sono quelle naturali delle fasi finali della prima fermentazione, fasi finali che si svolgono in ambiente chiuso permettendo quindi semplicemente di trattenere la CO_2 nel vino. Non c'è quindi fermentazione secondaria, né quindi aggiunta di zuccheri né lieviti, il che significa anche che non vi è un aumento della gradazione alcolica tipico delle rifermentazioni.
In altre parole, pressiamo i grappoli di Ribolla e trasferiamo il mosto in una vasca aperta dove fermenta come al solito, liberando CO_2 nell'aria. Verso la fine della fermentazione - quando lo zucchero residuo è intorno ai 25 grammi per litro, ovvero una quantità che andando a secco produca circa 5/6 atmosfere - la vasca viene chiusa in modo che la CO_2 rilasciata dalla fermentazione dello zucchero rimanente sia trattenuta nel vino producendo le bollicine. Il vino viene poi lasciato nella stessa vasca a maturare sui lieviti e dopo due mesi viene imbottigliato sotto pressione. Lo spumante fatto in questo modo è più "naturale", mantenendo gli aromi primari caratteristici del vitigno ribolla, tutto giocato su minerali e delicatezza.

Alcool: 11% *Zuccheri residui naturali* = 1,6 gr/lt (*Brut Nature*)