

FONTEZOPPA

METODO CLASSICO

RIBONA



La Ribona è antichissimo vitigno, portato dai Principi Piceni, che si è acclimatato in un ristretto areale dei Colli Maceratesi carezzati dai venti salmastri dell'Adriatico. L'abbiamo nobilitato con questo spumante metodo classico che esalta la freschezza, la mineralità, il bouquet di fiori e frutti gialli. La permanenza di almeno 30 mesi sui lieviti conferisce alla Ribona carattere ed eleganza che si manifesta in un perlage cremoso, finissimo e persistente. Perfetto come aperitivo, incontra crostacei, ostriche, frutti di mare, cucina di mare – è un grande vino da crudi, da sushi – ma anche formaggi molli o semistagionati, piatti vegetali e speziati. Da bersi tra gli 8° e i 10°C, adatto al lungo affinamento.

Ribona is a very ancient grapes brought us from Piceni Princes, nowadays it lives only in the Adriatic coast next to the ocean. We distinguished it producing a bottle fermented sparkling wine made in the Champagne method that highlights freshness and minerality. It stays at least 30 months in the yeast this gives to Ribona an elegant flavour with a fine and persistent perlage. Serve at 8-10°C, it is special to start the meal, it gives its best with seafood as oyster and sushi but you can even served with cheese and vegetables.