



Ribolla Gialla

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Denominazione: Venezia Giulia

Designazione: IGT

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda dell'annata. Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino con sfumature verdi.

Profumo: il profumo è elegante di fiori e di frutti bianchi come ananas e pesca noce.

Gusto: al gusto asciutto, leggero e fresco, di buona persistenza.

Abbinamenti: si accosta bene agli antipasti freddi, alle minestre, ai primi piatti a base di verdure, creme e pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C