



Ribolla Gialla I.G.T.

VITIGNO: Ribolla Gialla

DENOMINAZIONE: Igt Venezia Giulia

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Sylvoz

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000 Piante/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà Settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo 12 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperature controllate e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione

GRADO ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino luminoso.

PROFUMO

Il naso racconta la storia di questo vitigno: intenso e profumato, con sentori floreali e una nota delicatamente erbacea.

GUSTO

Al palato si rivela fresco, con un deciso equilibrio tra acidità e sapidità. Buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagnato a una selezione di formaggi, si abbina bene anche con zuppe e carni bianche.