

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT

VIGNETO ED INFO DI PRODUZIONE

Varietà:

Ribolla Gialla

Denominazione:

Venezia Giulia IGT

Zona del vigneto:

Cormons

Età del vigneto:

Piantato nel 2002

Composizione del suolo:

Argilloso-sabbioso con ghiaia

Sistema di allevamento:

Guyot

Conduzione del vigneto:

Inerbimento controllato con
lavorazione sulla fila

Periodo di vendemmia:

Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Fermentazione in cisterne
di acciaio inossidabile con
temperatura controllata a
16/18 °C. Affinamento in
vasche di acciaio sulle fecce
nobili fino a marzo.

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con note
verdoline. Presenta al naso note
delicate floreali al palato risulta
fresco con persistente acidità.

ABBINAMENTO

Predilige i frutti di mare ed i
piatti delicati di pesce. Ottimo
sulle frittate con erbe spontanee
e come aperitivo.

