GRAPPOLO D'ORO

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, primi Ottobre
Modalità di raccolta:	manuale

DATI ANALITICI	
ALCOOL (% VOL)	13,00
ZUCCHERI	SECCO
ANNATA	2021

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

Az. Agr. GRAPPOLO D'ORO di Martincigh Ennio, Elvis, Donatella e Jeroncic Vilma s.s.
Via Cormons, 197 loc. Spessa – 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
Ph.- fax +39 0432 716034 p.iva 00637520305
e-mail: info@vinigrappolodoro.com