



I VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA ferma

Vitigni: 100% Ribolla Gialla.

Affinamento: acciaio.

Maturazione in bottiglia: 2-3 mesi.

Profumo: delicati profumi di fiori bianchi e leggere note fruttate di mela verde.

Gusto: Vino secco e leggermente acidulo, risulta fragrante e complesso che invita alla beva. Le uve diraspate sono pressate in modo soffice. Il mosto limpido viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata tra 14 e 15°C. Fermentazione e affinamento in acciaio con batonnage periodici.

Abbinamenti

La Ribolla Gialla con il suo gusto morbido si rende la compagna ideale di piatti di pesce. Perfetto con fritti di pesce grazie alla sua parte acidula che pulisce bene il palato ma non interferisce con il gusto del piatto. Eccellente come aperitivo, si abbina felicemente con i formaggi non troppo saporiti e le verdure. Temperatura di servizio consigliata 8-10 °C.

Grape varieties: 100% Ribolla Gialla.

Refinement: in steel.

Bottle aging: 2-3 months.

Palate: delicate hints of white flowers and light notes of fruit and green apple.

Aroma: dry and slightly acidic, fragrant and complex, very inviting.

The stalks of the grapes are removed, after which they are gently pressed. The clear must is then fermented at a controlled temperature, between 14 and 15°C. Fermentation and refinement take place in steel tanks with periodical stirring of the lees.

Pairings

Thanks to its rounded palate, still Ribolla Gialla is the ideal accompaniment for seafood dishes.

It pairs exceptionally well with fried fish thanks to its acidic content which "cleanses" the palate without overpowering the characteristics of the dish. Excellent as an aperitif, it also pairs beautifully with mild cheeses and vegetables. Best served at 8-10°C.