



Ribolla Gialla

I.G.T. Venezia Giulia

Vino bianco, tranquillo, secco, da vitigno aromatico, giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

Profumi intensi di iris, mughetto, fiori di arancio e tarassaco inebriano il naso.

Il palato è appagato dalle note di pesca bianca e mela verde con chiusura su una piacevole sensazione citrina.

Buona persistenza del retrogusto.

Da degustare come aperitivo, risulta di ottimo abbinamento con verdure pastellate, sformati leggeri, formaggi e piatti a base di pesce.

12% - 13% vol. alcool

Sistema di allevamento Guyot

5000 ceppi/ha

Orientamento Nord Est – Sud Ovest

Vendemmiato a mano la seconda settimana di settembre.

Pressatura soffice, flottazione con azoto e fermentazione in acciaio a 16°C.

Maturazione su lieviti in acciaio.

I dati espressi sono puramente indicativi e variabili in base alla stagionalità.