BERVINI
1955

Ribolla Gialla

BERVINI 1955

Nome del prodotto:	Ribolla Gialla Bervini 1955
Tipologia:	Fermo
Uve:	Ribolla Gialla
Vinificazione:	Diraspapigiatura, pressatura soffice, fermentazione a 16° C. Affinamento sulle fecce.
Dati analitici medi:	
Alcool:	12,5% vol
Zuccheri:	2 g/l
Acidità totale:	5,6 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo:	Intenso con note olfattive leggermente vegetali che ricordano il sotto bosco e l'acacia
Sapore:	Sapido, morbido con sentori di note vegetali
Servizio:	Servire a 8/10 °C.
Abbinamento gastronomico:	Ottimo con i primi di riso e pasta, con le verdure o il pesce. Accompagna splendidamente anche formaggi semistagionati.
Conservazione:	Luogo buio, fresco ed asciutto
Epoca di consumo:	Se ben conservato evolve positivamente fino a 3 anni dalla vendemmia.