

Ribolla Gialla

D.o.c. Collio



 **Varieta'**
Ribolla Gialla

 **Vinificazione**
la fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione, segue l'affinamento in vasche d'acciaio.

 **Note Degustative:**
Visivo:
di colore giallo paglierino.
Olfattivo:
presenta un bouquet floreale, delicato, con note di zafferano.
Gustativo:
vino elegante, equilibrato, fresco e di estrema bevibilità.

 **Abbinamenti:**
da bere come aperitivo, si accompagna ad antipasti delicati, minestrone, pesce al vapore.

 11-12°C  750 ml  12,5% vol.  4 anni

Consiglio

Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.



Cantina e Vigneti
CA' RONESCA

