



RIBOLLA GIALLA

VITIGNO: Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE: I.G.T. Venezia Giulia

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: per un breve periodo, in seguito viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Dopo il riposo del mosto, è avviata la fermentazione a temperatura controllata.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO: Presenta note floreali di mela e foglie di limone. Dal sapore equilibrato, in bocca è armonico e delicato.

GUSTO: Si percepisce un gusto pieno e morbido che lo rende invitante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo vino da abbinare a grigliate e zuppe di pesce.



GRAPE VARIETIES: Ribolla Gialla

PRODUCTION ZONE: I.G.T. Venezia Giulia

FERMENTATION AND VINIFICATION: The stems are carefully separated from the grapes and left to macerate (soften) for a short time, then they are gently pressed, and the resulting wort is clarified by decantation. After resting, fermentation begins at a controlled temperature.

COLOUR: Straw yellow with greenish reflections.

TASTE: A full and mellow flavor is felt, making it attractive.

SERVING TEMPERATURE: 10-12° C

FOOD PAIRINGS: Excellent wine for grilled fish and fish soups.