



RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY

VITIGNO: Ribolla Gialla

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene con spremitura soffice, decantazione dei mosti e fermentazione a temperatura controllata.

COLORE: Oro pallido, perlage finissimo e persistente

OLFATTO: Profumo fine, elegante e fruttato, caratterizzato dalla fresca nota della mela verde, della pesca noce, si percepiscono successivamente gradevoli ricordi speziati.

GUSTO: Vino fresco ed avvolgente di buona struttura e sorprendente complessità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, grazie alla sua particolare struttura può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, dolci e pasticceria secca.

GRAPE VARIETIES: Ribolla Gialla

FERMENTATION AND VINIFICATION: Soft-pressing racking and temperature-controlled fermentation.

COLOUR: Pale gold colour. Fine, persistent bead.

OLFACTION:

TASTE:

SERVING TEMPERATURE: 8° C

FOOD PAIRINGS:

