

# Ribolla Gialla



“lievi sentori fruttati di mela e pesca bianca con note di fiori di acacia, accenni di erbe aromatiche e un’intensa e piacevole freschezza”

**Zona di produzione:** DOC Collio

**Vitigno:** Ribolla Gialla

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti a 10-12 °C

**Affinamento:** rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per un lungo periodo in serbatoi d’acciaio.

**Colore:** giallo dorato molto intenso.

**Bouquet:** intenso ingresso olfattivo dalla spiccata mineralità, lievi sentori fruttati di

mela e pesca bianca con note di fiori di acacia e accenni di erbe aromatiche.

**Gusto:** si esprime con intensa e piacevole freschezza, una buona sapidità che ricorda la zona di origine, gradevolmente armonioso.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, con degli antipasti di pesce cotti e crudi, eccelle con il sushi.

**Gradazione alcolica:** 12.50%

**Temperatura di servizio:** 8 -10 °C