

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