



RIBOLLA GIALLA Venezia Giulia IGT

UVE

Ribolla Gialla

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-18 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione: le uve vengono subito pressate evitando la macerazione sulle bucce. La fermentazione, condotta da lieviti selezionati si svolge rigorosamente in acciaio per circa 10 giorni con controllo della temperatura.

Affinamento: il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta di colore giallo paglierino, con un aroma particolarmente delicato. Tra le note spiccano quelle floreali, che rendono questo vino piacevolmente armonioso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ottimo come aperitivo. Antipasti di pesce, formaggi a pasta molle.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo da consumare giovane.

