



Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

Linea SMART



Varietà: Ribolla Gialla



Tipo di Terreno: marnoso e calcareo, ricco di minerali e microelementi



Periodo di Vendemmia: prima metà di settembre



Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio per preservare freschezza e caratteristiche aromatiche varietali



Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli



Profumo e Sapore: fresco e delicato, con note agrumate, mela verde e fiori bianchi. Al palato è vivace, armoniosa e piacevolmente sapida, con buona freschezza e finale elegante e persistente



Abbinamenti: ottima come aperitivo, si abbina perfettamente a antipasti leggeri, piatti di pesce, crostacei, sushi e cucina mediterranea



Gradazione Alcolica: 12% vol.



Zuccheri Residui: 4 g/l



Temperatura di Servizio: 8/10°

