



RIBOLLA GIALLA ONEDIS

SCHEDA TECNICA

Le uve subiscono una pressatura delicata a cui segue una decantazione naturale del mosto a freddo. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a una temperatura di 14°-15° C. Presa di spuma in autoclave a una temperatura di 13°- 14° C per circa nove mesi, secondo il Metodo Charmat lungo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante. Perlage a grana finissima e persistente.

Profumo intenso con sfumature di mela, pesca e pompelmo. Sapore secco e fresco con note agrumate e minerali e lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccezionale come aperitivo, può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, di carni bianche o verdure.

