



RIBOLLA GIALLA

UVE: Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE: IGT delle Venezie

ALTITUDINE: 150 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marnoso

SISTEMA DI IMPIANTO: Guyot

DENSITA` DELL'IMPIANTO: 4500 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre

GRADO ALCOLICO: 12,5%

RESIDUO ZUCCHERINO: 2 g/ lit

ACIDITA` TOTALE: 5,5 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Bicchiere a calice

DURATA: Tre anni

FORMATO (ml): 750

SCHEDE TECNICA

La vendemmia viene effettuata a mano. Le uve sono poi sottoposte a pressatura soffice e la fermentazione viene eseguita con lieviti selezionati a temperatura controllata per un periodo di circa quindici giorni. Il vino rimane sul deposito fine per almeno otto mesi per ottenere una maggiore complessita` aromatica.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino scarico, con leggere sfumature verdognole. Bouquet piacevole e suadente, esprime delicati profumi floreali delle piante da bosco, come l'acacia, e di erbe primaverili unite a spiccate note citrine. Sapore secco con un'alcolicit` avvolgente che lascia trasparire leggere sensazioni fresche e citrine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo si sposa bene con antipasti, minestre della tradizione, creme e vellutate; perfetto con piatti di pesce ben conditi.

