

# Ribolla Gialla

## Venezia Giulia

*Indicazione Geografica Tipica*



### **Denominazione**

IGT Venezia Giulia

### **Vitigno**

100% Ribolla Gialla

### **Area di produzione**

Friuli-Venezia Giulia

### **Composizione del suolo**

Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso

### **Raccolta e vinificazione**

Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione a 16-18°C in serbatoi di acciaio inox; imbottigliamento dopo maturazione sulle fecce fini per 6 mesi.

### **Dati analitici**

Alcol: 12,50% vol

### **Note degustative**

Colore giallo paglierino chiaro.

Al naso, secco e rinfrescante con tipiche note delicate di agrumi. Al palato, gusto fresco leggero e minerale, note di pompelmo e agrumi. Il retrogusto è elegante con un finale amaro e croccante.

### **Abbinamenti gastronomici**

Perfetto con antipasti leggeri, crostacei e cozze, piatti di pesce delicati, risotto ai frutti di mare, insalate.

### **Temperatura di servizio**

Servire a 8-10 °C