



Ribolla Gialla
Venezia Giulia

Provenienza: da nostri vigneti in Buttrio (Ud)

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: Cordone libero

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: ricco di scheletro, sciolto, calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare per circa sei mesi in vasche di acciaio prima della vendita.

Grado: 12,5 % vol.

Zuccheri: 6 gr. lt.

Acidità: 6 gr. lt.

Descrizione: color giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo delicato, lievemente aromatico, che ricorda la frutta tropicale: ananas, banana, albicocca matura e un leggero speziato mediterraneo. Il gusto, fine, elegante ed armonico è piacevolmente aromatico con una buona freschezza.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo, con antipasti moderni, finger food, delicate torte salate o tartine a base di mousse di pesce. Indovinato con secondi di pesce sia grigliati che bolliti, formaggi freschi, come mozzarella e ricotta e prodotti dell'orto, come pomodorini pachino. Servire a 10-12 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.