

RIBO LLA



IGT VENEZIA GIULIA RIBOLLA

Varietà delle uve:
100% Ribolla

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano e dopo una leggera criomacerazione a 10°C immediatamente pressate. Dopo essere stato fatto decantare a freddo, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata (circa 17°C) in vasca di acciaio. Nel mese di marzo il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

Descrizione del vino:

Vino dal colore giallo paglierino di media tonalità. Ha un bouquet delicato e suadente, con sentori floreali e di frutta fresca. In bocca è un vino asciutto con una piacevole nota acidula, di buona sapidità e retrogusto delicatamente persistente.

Abbinamenti:

Minestre in genere, primi piatti a base di pesce, crostacei, ottimo vino da aperitivo.