

# RIBOLLA



## 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.