



RIBOLLA GIALLA

VENEZIA GIULIA
Indicazione Geografica Tipica



NOME DEL VINO

Ribolla Gialla
Venezia Giulia
Indicazione Geografica Tipica

TIPO DI VINO

Vino fermo

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Friuli Venezia Giulia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I vigneti vengono coltivati in pianura, su terreni di medio impasto, argillosi. Il clima è mite e complessivamente temperato, addolcito dalle brezze che provengono dal litorale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata condotta con lieviti selezionati

VARIETÀ DI UVA

Ribolla Gialla

TENORE ALCOLICO

12% vol.

ZUCCHERI

8 g/l

ACIDITÀ

5,5 g/l

CAPACITÀ

0,75 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

COLORE

Dal colore giallo paglierino lucente con accennate sfumature ambrate

PROFUMO

Il bouquet sprigiona una complessa gamma di profumi. È possibile distinguere delicate note floreali di rosa bianca e genziana e sentori agrumati più decisi di lime e scorza di limone. Sul finale è riconoscibile un sottofondo erbaceo che ricorda il profumo delle erbe officinali

SAPORE

Dotata di un buon equilibrio, la Ribolla Gialla Giò ha un sapore fresco e leggermente minerale. Il gusto morbido è bilanciato da un'impronta amarognola che sprigiona ricordi citrini

ABBINAMENTI

La Ribolla Gialla Giò è un vino molto versatile che spesso si propone come aperitivo ma permette di spaziare con gli abbinamenti più estrosi. Si suggerisce infatti accompagnata a frittate e carpacci di pesce imprevisti da oli profumati ed erbe aromatiche. Da non sottovalutare con le proposte più rinomate come i risotti all'astice. Suggestivi più rustici sono le zuppe d'orzo o il classico coniglio e piccola cacciagione al forno