



● 2 MARZO 2022

## Ponte1948 brinda alle Donne con un bouquet speciale

L'otto marzo brindiamo a tutte le donne con un bouquet molto speciale: la mimosa per celebrarne la forza e il fascino, una rosa rossa come simbolo del nostro amore profondo per loro.

Un bouquet da degustare e condividere con le donne della nostra vita: dalle splendide terre del Doc delle Venezie, un Pinot Grigio armonico e profumato, come una rosa rossa in un bouquet di gelsomino. Al suo fianco, gialla come la mimosa, la Ribolla Giò by Ponte1948, ricca di note floreali, sentori agrumati e un sottofondo erbaceo che ricorda il profumo delle erbe officinali.

Non resta che stappare, in alto i calici, evviva le donne!



### PONTE 1948 – PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Esame degustativo

COLORE

Giallo paglierino luminoso.

PROFUMO

Vividi sentori fruttati caratterizzano questo vino. Si colgono note di ananas e più leggere sfumature di limone e banana che sfociano nel floreale del gelsomino.

SAPORE

Il gusto è morbido e armonico. In bocca si coglie la freschezza dei litchi in simbiosi con la morbidezza delle note di ginestra.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, si abbina magnificamente ad antipasti, portate di pesce alla griglia, zuppe e risotti di mare. Si sposa bene a tutto pasto.

### Giò by PONTE 1948 – RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT

Esame degustativo

#### COLORE

Giallo paglierino lucente con accennate sfumature ambrate.

#### PROFUMO

Il bouquet sprigiona una complessa gamma di profumi. E' 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 frittiture e carpacci di pesce impreziositi 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.

[www.ponte1948.it](http://www.ponte1948.it)



Facebook