



RIBOLLA GIALLA IGT

IGT VENEZIA GIULIA 2025

PRIMA ANNATA PRODOTTA
2019

VARIETÀ
Ribolla Gialla

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO
In vasche di acciaio con bâtonnage sui propri lieviti.

ALCOOL
12,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
6,0 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso fine, bouquet floreale con note di fiori di acacia e mela verde; corpo snello di struttura media. Al palato asciutto, dalla grande freschezza e ben bilanciato grazie a una delicata mineralità e fragranza.

ACCIAMPAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo; ottimo con antipasti di pesce e crudità; verdure ed anche lasagna alle verdure.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE

