



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

I.G.T.



Ribolla I.G.T.

UVE: Ribolla Gialla.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ad alta intensità.

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox per 18 giorni a temperatura controllata da +18° a +20° C.

AFFINAMENTO: stoccaggio in cantina a temperatura costante a + 12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: floreale, leggermente agrumato, e con spiccati sentori di mela verde.

SAPORE: secco, molto fresco, fragrante di media struttura e buona persistenza.

ABBINAMENTO: versatile negli abbinamenti gastronomici, è particolarmente adatto all'abbinamento con pietanze a base di pesce azzurro, frutti di mare, carni bianche e pietanze a base di verdure di stagione.

SERVIZIO: alla temperatura da +11° a +12° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ottimo consumato giovane, ben conservato mantiene o addirittura aumenta di personalità anche dopo 2.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri