

I TIPICI



AI GALLI



RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA

Indicazione Geografica Tipica

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Ribolla Gialla 100%

PROVENIENZA: Friuli-Venezia Giulia, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso, con un particolare strato superficiale di carbonato di calcio detto "caranto"

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino intenso e luminoso. Fresco e fragrante, racconta la storia di questo vitigno: ricco di sfumature floreali e fruttate unite ad un'elegante nota di fiori di campo. Al palato è fine ed avvolgente, con un deciso equilibrio tra acidità e sapidità che arricchisce il lungo e piacevole finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo, accompagna idealmente piatti di pesce o crostacei, zuppe e carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA



GL

VETRO
UVAG

CAPSULA



C/PVC

PVC

TAPPO



FOR
SUGHERO

RACCOLTA DIFFERENZIATA
(Verifica le disposizioni del tuo comune)

ORGANICO

AI GALLI