

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