

Ribolla Gialla

I.G.T. VENEZIA GIULIA - FRIZZANTE



UVE

Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Venezia Giulia

ALTITUDINE

150 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Stratiforme con alternanza di
marna e arenaria

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

4500 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto

GRADO ALCOLICO

11,50% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

10 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE

6 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le uve subiscono una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto a freddo. La fermentazione primaria avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 16-17°C. Autoclave per 45 giorni per la presa di spuma.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage a grana finissima e persistente. Profumo intenso con sensazioni di mela renetta matura, fiori ed erbe primaverili, spiccata nota elegantemente fragrante. Sapore secco con un'alcolicità avvolgente che lascia trasparire leggere sensazioni fresche e citrine, armonioso con una persistenza aromatica intensa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccezionale aperitivo con i molluschi, ottimo con piatti a base di pesce di fiume. Particolarmente apprezzato con la cucina a base di pesce crudo e sushi.