

Ribolla gialla IGT Venezia Giulia



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ottenuto da uva omonima autoctona del Friuli Venezia Giulia, è un vino fermo da bere giovane per poterne gustarne appieno la fragranza e la dinamicità, caratteristiche che gli vengono conferite da una lavorazione in acciaio.

Vino dal caratteristico colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è piacevolmente floreale e fruttato, elegante, richiama la mela verde, la pesca gialla, il limone e leggere note minerali. Il sapore è secco, vivace, fresco ed asciutto, mentre il retrogusto è lievemente aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto e compagno ideale con il pesce, è ottimo anche con i primi piatti a base di verdura, grazie al suo profilo fresco e incisivo.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO 100% Ribolla gialla



DATI TECNICI

DENOMINAZIONE IGT Venezia Giulia

GRADO ALCOLICO 12.00 % vol

ZUCCHERI 2,50 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10°C

FORMATI DISPONIBILI Bottiglia da 750 ml