



# RIBOLLA GIALLA

## IGP Venezia Giulia



### DENOMINAZIONE

IGP Venezia Giulia

### UVE

100% Ribolla Gialla

### TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ESPOSIZIONE

Est - Ovest

### GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

### ACIDITÀ TOTALE

6,2 g/l

### ZUCCHERI

0,2 g/l

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

### VENDEMMIA

Settembre

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco di colore giallo paglierino leggermente dorato. Il profumo è aromatico, delicato e floreale. In bocca è pieno, ben equilibrato, con sentori di mela e pesca gialla.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Consigliato come aperitivo, ottimo con il prosciutto di San Daniele, indicato per piatti vegetariani, di pesce e zuppe con base acida.