



RIBOLLA GIALLA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono, che ama la vita in collina. La sua maturazione tardiva permette di sviluppare profumi ed aromi che lo rendono un vino elegante ed equilibrato. Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il suo sapore è asciutto e caratterizzato da una piacevole acidità, che lo rende fresco e profumato. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO: 100% Ribolla Gialla, vitigno autoctono

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: pressatura soffice

AFFINAMENTO: in acciaio



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 12,5% a 13,5%

T° DI SERVIZIO: 10°-12°C



OLFATTO: Elegante bouquet con note floreali e agrumate



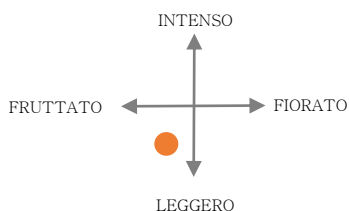
GUSTO: Fresco, snello e delicato



ABBINAMENTI:

Cibi europei: antipasti, frittura di pesce, pesce bianco e piatti vegetariani

Cibi internazionali: tempura, fajitas, tacos e wok di verdure



RIBOLLA GIALLA 2021

➤ GAMBERO ROSSO: 1 bicchiere

RIBOLLA GIALLA 2019

➤ GAMBERO ROSSO: 1 bicchiere

➤ VINIBUONI D'ITALIA: 3 stelle ★★ ★

RICONOSCIMENTI

vinous



VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it