



## 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

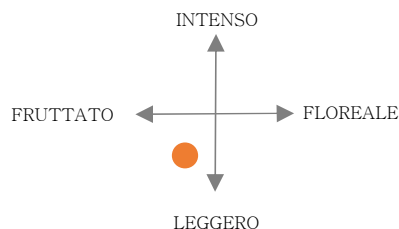


**GUSTO:** Fresco, snello e delicato



**ABBINAMENTI:** Cibi europei: antipasti, frittura di pesce, pesce bianco e piatti vegetariani  
Cibi internazionali: tempura, fajitas, tacos e wok di verdure

CORPO	● ● ● ●
PERSISTENZA	● ● ● ●
TANNINI	● ● ● ●
ZUCCHERI	● ● ● ●



### RIBOLLA GIALLA 2022

- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri
- VINIBUONI D'ITALIA: 4 stelle

### RIBOLLA GIALLA 2021

- GAMBERO ROSSO: 1 bicchiere

RICONOSCIMENTI

