

RIBOLLA GIALLA

Venezia
Giulia IGP



SIGNATURE

VARIETA' Ribolla Gialla.

ZONA Romans D'Isonzo, Localita Zuccole.

TERRENO Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro.

CLIMA Mediterraneo, ventilato con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio Guyot.

DENSITA' 5000 ceppi/ha.

VENDEMMIA Fine Settembre.

VINIFICAZIONE Uve raccolte a piena maturazione quando raggiungono la colorazione giallo-dorata tipica di questo vitigno. Solo acciaio.

Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi. No fermentazione malolattica.

NOTE DEGUSTATIVE Vino di vera e pura espressione varietale. Ricco di sentori di mela verde, uva spina e note speziate di salvia. Al palato fresco, minerale, lineare, leggero e dalla grande bevibilità.

ABBINAMENTI SUGGERITI Si accompagna ad antipasti freddi, minestre, creme vellutate, primi piatti a base di verdure e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C - ALCOHOL 12,5% VOL.

VARIETY Ribolla Gialla.

AREA Romans D'Isonzo, Zuccole area.

SOIL Alluvial soils made up of an underlying layer of gravel covered with reddish clay rich in iron oxide.

CLIMATE Mediterranean, breezy, with good day-night temperature swings.

TRAINING SYSTEM Double Guyot.

DENSITY 5000 vines/ha.

HARVEST End of September.

WINEMAKING The grapes are picked when fully ripe, with the typical golden-yellow colour of this variety. Only in steel. Ageing on the fine lees for 4 months. No malolactic fermentation.

TASTING NOTES The wine is a true and pure expression of the variety. It is rich in notes of green apple, gooseberry and spicy hints of sage. It is fresh, mineral, linear and light on the palate, with great drinkability.

SUGGESTED PAIRING It goes well with cold starters, soups, puréed soup, vegetables and fish dishes.

SERVING TEMPERATURE 12°C - ALCOHOL 12,5% VOL.