



## Ribolla Gialla

**Varietà delle uve:** 100% Ribolla gialla

**Forma di allevamento:** Guyot

**Ceppi ad ettaro:** 5000

**Vinificazione:** macerazione: pellicolare a freddo; pressatura soffice; decantazione: statica a freddo; fermentazione: in serbatoi d'acciaio

**Elevage:** su fecce nobili per 5 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per ulteriori 2 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto caratteristico, asciutto, lievemente citrico. Presenta un bouquet piacevole e delicato con note floreali che ricordano l'acacia

**Abbinamento:** vino da aperitivo, da antipasti di pesce e pesci bianchi delicati, ostriche e frutti di mare

**Temperatura di servizio:** 10°- 12° C

**Composition:** 100% Ribolla gialla

**Method of cultivation:** Guyot

**Vines per hectare:** 5000

**Vinification:** cold maceration on the skins, light pressing; decanted statically under cold conditions; fermentation in steel vats

**Élevage:** on fine-grained lees for 5 months

**Ageing:** in the bottle for a further 2 months

**Tasting notes:** straw yellow in colour with greenish tints, with a characteristic dry, slightly citric flavour. It has a pleasant and delicate bouquet with floral notes that recall acacia

**Accompaniment:** an aperitif wine going with fish hors d'oeuvre and delicate white fish, oysters and other shellfish

**Serving temperature:** 10°-12° C

**Rebsorte:** 100% Ribolla gialla

**Erziehungsform:** Guyot

**Weinstöcke pro Hektar:** 5000

**Weinherstellung:** Kaltmazeration mit Beerenhaut; sanftes Abpressen, statisches Kaltdekantieren; Gärung in Stahlfässern

**Elevage:** 5 Monate auf Weinhefe

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** hellgelb mit grünlichen Nuancen, charakteristischer Geschmack, trocken, leicht zitronensauer; angenehmes und delikates Bouquet mit blumigen Nuancen, die an Akazienblüten erinnern

**Kombination:** Aperitifwein, zu kalten Fischvorspeisen und delikaten Fischgerichten, Austern und Meeresfrüchten

**Serviertemperatur:** 10°-12° C