



## GLI AUTOCTONI



*Contiene solfiti*



### RIBOLLA GIALLA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Vitigno autoctono

Ribolla Gialla



#### Colore:

Cristallino, giallo girasole con riflessi verdi.



#### Profumo:

Fruttato di limone e banana, bouquet di fiori, leggermente speziato. Complesso



#### Gusto:

Elegante, sapido, vivace. Sapore agrumato, leggermente tannico.

**Desrizione:** grappolo cilindrico, acino medio grande, tondo. Sapore leggermente tannico.

**Sistema di allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia medio corta, 8-10 gemme.

**Terreno:** spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei.

**Epoca di vendemmia:** inizio Settembre.

**Vinificazione:** l'uva diraspata vine mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

**Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

**Abbinamento:** aperitivo, antipasti di pesce crudo, patè de foie-gras, filetti di salmone e trota salmonata, zuppa di pesce, formaggio fermentato, brodetto alla gradese, risotto alla salsiccia, bolliti e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

