

RIBOLLA GIALLA

I.G.T. Venezia Giulia

-

temp. servizio: 10/12°C

-

tipi di chiusure: tappo tradizionale

-

capacità:

750 ml

-

uvaggio:

100% uve Ribolla Gialla

-

Note degustative: Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo. Sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità.

Ricorda tutte le sfumature dei fiori del limone e arancio.

Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato.

Vinificazione: Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 25°C. Criomacerazione a 5/6°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 9 giorni.

Travaso e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

Abbinamenti consigliati: Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittate di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure). Ottimo come aperitivo.

Varietal: 100% Ribolla Gialla

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 10/12°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Faded straw-yellow colour tending towards greenish colour. Bone-dry, fresh, vinous, and rich in acidity. Reminiscent of all hints of lemon and orange flowers. It conveys a pleasant feeling of freshness on the palate.

Vinification: Grapes harvested at a temperature of 25°C

are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery.

Cold maceration at 5/6°C. Soft

pressing. Cooling of the must

at 15°C. One night decanting.

Racking of the clean must and

inoculation of selected yeasts.

Fermentation at 18°C for 9 days.

Racking and refinement in stainless

steel vats, where he remained for

three months on its lees.

Food pairing suggestions:

Cold starters with sweet and sour sauces, vegetables, delicate fish and fried fish, soups (especially vegetable cream soups).

Excellent as an aperitif.

Satz: 100% Ribolla Gialla

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 10/12°C

Verschluss: Traditioneller Korken

Duft- Und Geschmacksnoten:

Die Farbe ist blass strohgelb und neigt zu grünlich. Der Geschmack ist extra trocken, frisch, weinig und mit hohem Säuregehalt.

Er ruft alle Nuancen der Zitronen- und Orangenbaublumen in Erinnerung. Am Gaumen wird er als angenehm frisch aufgenommen.

Vinifizierung: Sofortiges

Entrappen und Keltern im

Traubenkeller, Weinlese bei 25°C.

Kalte Mazeration bei 5/6°C.

Weiche Pressung. Abkühlung

des Mostes bis auf 15°C und

Dekantierung über Nacht.

Abziehen des geklärten Mostes und

Inokulierung mit selektierten

Hefen. 9 Tage Gärung bei 18°C.

Zum Ausbau in Edelstahltanks

umgefüllt, wo bleibt drei Monate

lang auf der Hefe.

Empfohlene Speisen: Kalte

Vorspeisen und süßsaure Soßen,

Gemüse, delikater Fisch und

Backfisch, Suppen (vor allem

Gemüsepuree). Ausgezeichnet

als Aperitif.



i feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campagna financed by EU Regulation n. 1234/07