

# Ribolla Gialla

*Venezia Giulia*  
*Indicazione Geografica Tipica*

## Uve

Ribolla Gialla.

## Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

## Vinificazione

Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (18C) per favorirne lo sviluppo dei profumi primari.

## Maturazione

In cemento, evitando l'illimpidimento del vino attraverso continui rimescolamenti delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. Il periodo di affinamento prosegue in bottiglia stivata nella cantina sotterranea.

## Esame visivo

Colore giallo paglierino.

## Esame olfattivo

Profumo fine e gradevole in grado di offrire un bouquet fresco e floreale.

## Esame gustativo

Il gusto è pieno e giustamente acidulo. La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sensori di frutta (mela verde).

## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianche.

## Longevità

Pronto da subito, raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni.

## Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (10-12C).

