



LE MONDE

RIBOLLA GIALLA I.G.T.

Collezione Bianchi



Vitigno: Ribolla Gialla

Denominazione: Igt Venezia Giulia

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità di impianto: 4.000 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Inizio Settembre

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo 12 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperature controllate e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

Invecchiamento potenziale: 2-3 anni dalla produzione

Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 8-10°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino luminoso.

PROFUMO

Il naso racconta la storia di questo vitigno: intenso e profumato, con sentori floreali e una nota delicatamente erbacea.

SAPORE

Al palato si rivela fresco, con un deciso equilibrio tra acidità e sapidità. Buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagnato a una selezione di formaggi, si abbina bene anche con zuppe e carni bianche.