



# Ribolla Gialla I.G.T.

**VITIGNO:** Ribolla gialla in purezza.

**DENOMINAZIONE:** Igt delle Venezie.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot,  
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 20 anni.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima decade di Agosto

**VINIFICAZIONE:** Macerazione prefermentativa a freddo per 16 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.

**COLORE:** Giallo paglierino luminoso.

**PROFUMO:** Caratteristico, intenso e profumato con sentori floreali e una nota delicatamente erbacea.

**GRADO ALCOLICO:** 12,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 8-10°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## SAPORE E GUSTO

Al palato fresco, elegante con un'equilibrata acidità e sapidità, con un finale minerale e buona persistenza.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con zuppe, formaggi saporiti e carni bianche.

