Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia



TIPOLOGIA
Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI
Ribolla Gialla

AREA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalla zona geografica vocata alla produzione del Vino IGT Venezia Giulia, che si estende nel territorio della regione Friuli Venezia Giulia e comprende le intere province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste.

TERRENI
La regione si estende su una grande varietà di climi e paesaggi: area collinare con prevalenze di marne e arenarie, pianure centrali con terreni poveri e permeabili, zona costiera in parte bassa e sabbiosa e in parte rocciosa.

RACCOLTA
A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE
Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli

OLFATTO
Riconoscibile per i suoi fini profumi floreali, come rosa bianca, glicine, acacia, e fruttati di pesca bianca e mela. Chiare note agrumate di lime e buccia di limone, accompagnate da sensazioni erbacee di fieno e da una buona mineralità che ricorda la pietra pomice.

GUSTO
In bocca è fragrante e minerale, quasi rinfrescante, non eccessivamente corposo e di buon equilibrio, caratterizzato da una spiccata freschezza che persiste nel piacevole retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI
Vino versatile, consigliabile come aperitivo, accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Durante il pasto trova il suo abbinamento migliore con carni bianche non particolarmente condite, pesce crudo, crostacei, salmone affumicato.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
10-12°C

[Francesina (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)