Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

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

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

GRADO ALCOLICO

12,0%

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)