

# Ribolla Gialla

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva, piuttosto tardiva, viene raccolta a fine settembre e fatta macerare a 13°C per 6 ore.

La fermentazione, a temperatura non superiore ai 15°C, dura 15 giorni circa e, come il seguente affinamento fino alla primavera successiva, avviene in acciaio.

## VINO

Colore giallo paglierino brillante. Profumo fresco, fine ed elegante, che ricorda l'erba limoncella e il pompelmo.

In bocca è pulito, grasso e ben bilanciato.

## CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: aperitivo classico, che ben accompagna gli antipasti di pesce, i molluschi ed è piacevole con formaggi freschi e di media stagionatura.

## DA UVE

Ribolla Gialla

## ZONA DI PRODUZIONE

IGT Delle Venezie

## RESA

115 quintali/ettaro

## FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato e Guyot

## DENSITA'

4.500 ceppi/ettaro

## EPOCA VENDEMMIA

Fine Settembre

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura di servizio:  
10 - 12°C

