



Vigneto autoctono, tipico del confine orientale.

L'uva viene raccolta manualmente quando gli acini prendono il colore dorato.

Fermentazione a temperatura controllata in piccole botti d'acciaio.

Viene imbottigliato fresco.

Ribolla gialla

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: fine, delicato e fresco.

SAPORE: secco, leggero e fresco.

ALCOOL: 12,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l

CONSUMAZIONE: a 10 - 12°C

ABBINAMENTI: come aperitivo, pasta con calamari, pietanze con basilico, frutti di mare, minstre delicate, risotto al gorgonzola, pesce con funghi.