



RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

Herkunft Weinberge bei Precenico (Udine)

Bodentyp Lehmboden

Rebsorten 100% Ribolla Gialla

Reberziehung Sylvoz 3700 Rebstöcke/ha

Vinifizierung 12/14 Stunden lange Traubenmaische mit den Häuten bei 5°C, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C

Ausbau in Edelstahltanks **Alkohol** 12.50% vol.

Typische Eigenschaften Von blass strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, ein Wein mit einem charakteristischen Geschmack, trocken, zitronig. Das angenehm schmeichelnde Bouquet erinnert an Kastanie und Eiche

Servierempfehlung Passt gut zu Gemüsesuppen und Cremes sowie salzigen Fischgerichten

Serviertemperatur 10-12°C

EAN: 8032869491257

Abgabe: Karton zu 6 Flaschen



dal 1888, Viticoltori

BACCICHETTO
VITTORINO