RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

Provenienza Vigneti di Precenicco (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve 100% Ribolla Gialla

Sistema di allevamento Sylvoz a 3700 viti/ha

Vinificazione Macerazione con le bucce a 5°C per 12/14 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 18°C

Maturazione In vasche di acciaio inox

Alcool 12.50% vol.

Caratteristiche tipiche Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, è vino dal sapore caratteristico, asciutto, citrino. Il bouquet, piacevole e suadente, ricorda l'acacia, il castagno, il rovere...

Abbinamenti consigliati Vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, ottimo anche con i piatti di pesce salati

Temperatura di servizio Servire a 10-12°C

Codice Ean: 8032869491257
Tipo di confezione: cartone da 6

dal 1888, Viticoltori
BACCICHETTO
VITTORINO

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società Agricola s.s. Via Lignano 50 - 33050 Precenicco [Udine] Italia T / FAX +39 0431 58209 info@baccichettowines.it