

  
PUIATTI

# RIBOLLA GIALLA

Venezia Giulia IGP

**VARIETÀ** Ribolla Gialla

**ZONA** Romans D'Isonzo, Località Zuccole

**TERRENO** Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro.

**CLIMA** Mediterraneo, ventilato con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Doppio Guyot

**DENSITÀ** 5000 ceppi/ha

**VENDEMMIA** Fine Settembre

**VINIFICAZIONE** Uve raccolte a piena maturazione quando raggiungono la colorazione giallo-dorata tipica di questo vitigno. Solo acciaio. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi. No fermentazione malolattica.

**NOTE DEGUSTATIVE** Vino di vera e pura espressione varietale. Ricco di sentori di mela verde, uva spina e note speziate di salvia. Al palato fresco, minerale, lineare, leggero e dalla grande bevibilità.

**ABBINAMENTI SUGGERITI** Si accompagna ad antipasti freddi, minestre, creme vellutate, primi piatti a base di verdure e piatti a base di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12°C

**ALCOHOL** 12,5% vol.

