



CONSORZIO
RIBOLLA GIALLA
dell'ALTO LIVENZA



Ribolla Gialla

I.G.P. Venezia Giulia

Selezionato con cura tra le eccellenze del Consorzio, la Ribolla Gialla racconta in un calice la storia di un vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia. Giallo paglierino, dai profumi intensi di mela verde, pesca bianca e agrumi. In bocca, intenso, fresco, sapido, equilibrato e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo vino da aperitivo, antipasti e piatti di pesce. Particolare e interessante con la pizza.

Temperatura di servizio

Va servito fresco, tra 10° e 12° C.

Zona di produzione

Friuli Venezia Giulia

Altitudine

10 m s.l.m.

Vitigno

Ribolla Gialla

Terreno

Argilloso

Densità d'impianto

4.000 viti Ha

Allevamento

Cuyot

Vendemmia

Prima metà di settembre

Formato bottiglia

750 ml

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata di 15° in vasche di acciaio inox per 10 giorni.

Affinamento

Affinamento per 6 mesi in acciaio e altri tre mesi in bottiglia.

Consorzio Ribolla Gialla dell'Alto Livenza

SEDE LEGALE
Via Molino, 1A
33077 Sacile (PN)

+39 392 7220090
info@consorzioribollagialla.it
www.consorzioribollagialla.it