

SCHEDA TECNICA

RIBOLLA GIALLA



| | |
|--------------------------------|--|
| Uve | Ribolla gialla |
| Zona di produzione | Friuli Venezia Giulia |
| Denominazione | Igp Venezia Giulia |
| Fermentazione | In bianco in serbatoi di acciaio a 14-16 °C |
| Affinamento | In serbatoi di acciaio |
| Gradazione Alcolica | 12,5 % vol. |
| Residuo zuccherino | 3 g/l |
| pH | 3.45 |
| Imballo | Scatola da 6 bottiglie |
| Temperatura di servizio | 10 – 12 °C |
| Tappo | Sintetico |
| Colore | Giallo paglierino scarico |
| Aroma | Sentori di acacia e mela verde |
| Gusto | Di corpo medio, stupisce per la sua freschezza ben bilanciata dalla sapidità |
| Abbinamento | Si abbina a tutta le preparazioni a base di pesce sia crudo che cotto e fritto |

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni