

Ribolla Gialla

Venezia Giulia IGT


BODIGOI

Scheda tecnica

Vitigno: Ribolla Gialla

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Forma di allevamento: guyot

Terreno: marnoso, arenario

Epoca di raccolta: fine settembre

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in bianco

Conservazione: in luogo asciutto protetto da luce diretta ad una temperatura di max 20° C

Grado alcolico: 12,5% vol

Bottiglie per cartone: 6/12

Formato (cl): 75

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: bouquet fresco e complesso, con note floreali e fruttate, in particolare di fiori d'acacia, miele e pesca

Sapore: secco, asciutto, di acidità equilibrata, di particolare freschezza

Consigli e abbinamenti

Ideale come aperitivo, ottimo per antipasti a base di pesce crudo come ostriche e crostacei. Gradevole con vellutate. Servire a 10° C

Az. Agr. Bodigoi Nicola
via Albana, 19/A
33040 Prepotto (UD) - Italia
www.vinibodigoi.it

