

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