



RIBOLLA GIALLA BRAIDA SANTA CECILIA

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore giallo paglierino cristallino, la Ribolla Gialla è un vitigno autoctono friulano dai fragranti profumi floreali e fruttati che richiamano la susina e la pesca. Presenta al gusto un caratteristico sapore fresco e asciutto, elegantemente citrino, persistente sulle note agrumate e dal finale lievemente aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si adatta molto bene agli antipasti, in particolare a prosciutto, minestre leggere, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

RICONOSCIMENTI

Vinibuoni d'Italia, 4 Stelle
Bibenda, 3 Grappoli
I Vini di Veronelli, 85 pt.
Vinibuoni d'Italia, 3 Stelle
James Suckling, 92 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Ribolla Gialla in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	In bottiglia.