

## RIBOLLA GIALLA

**Vino di leggera freschezza con aromi di agrumi mediterranei.**

### Colore, aroma e gusto

**Aspetto:** giallo limone.

**Aroma:** agrumi, cedro, mela verde.

**Gusto:** fresco, bevibile e leggero.

### Consiglio del sommelier

**Abbinamenti:** accompagna serenamente insalate estive, pesce, pasta con salse a base di verdure e risotti primaverili.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Potenziale di invecchiamento:** al riparo dalla luce fino a 2 anni.

### Metodo di produzione

#### **Origine**

Zona vinicola di Brda (Collio sloveno)

Tipo di vigneto: terrazzato

Alteza s.l.m.: 120 - 220 m

Terreno: marna e arenarie

Clima: submediterraneo, misto di aria calda marina e freddi venti alpini

#### **Uva**

Varietà: 100% Ribolla Gialla - varietà autoctona dell'area di Brda

Vendemmia: precoce, esclusivamente manuale

**Fermentazione e maturazione:** 100 % in acciaio inox

### Parametri

Annata: 2018

Alcol : 12,5 % vol

Acido complessivo: 5,33 g/l

pH: 3,31

Residuo zuccherino: 3,6g/l

