

## Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia



Francesina ( 75 cl )

### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Ribolla Gialla

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona geografica vocata alla produzione del Vino IGT Venezia Giulia, che si estende nel territorio della regione Friuli Venezia Giulia e comprende le intere province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste.

### TERRENI

La regione si estende su una grande varietà di climi e paesaggi: area collinare con prevalenze di marne e arenarie, pianure centrali con terreni poveri e permeabili, zona costiera in parte bassa e sabbiosa e in parte rocciosa.

### RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli

### OLFATTO

Riconoscibile per i suoi fini profumi floreali, come rosa bianca, glicine, acacia, e fruttati di pesca bianca e mela. Chiare note agrumate di lime e buccia di limone, accompagnate da sensazioni erbacee di fieno e da una buona mineralità che ricorda la pietra pomice.

### GUSTO

In bocca è fragrante e minerale, quasi rinfrescante, non eccessivamente corposo e di buon equilibrio, caratterizzato da una spiccata freschezza che persiste nel piacevole retrogusto fruttato.

### ABBINAMENTI

Vino versatile, consigliabile come aperitivo, accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Durante il pasto trova il suo abbinamento migliore con carni bianche non particolarmente condite, pesce crudo, crostacei, salmone affumicato.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

12,0%

