

COLLEVENTO 21



Ribolla Gialla

IGT Venezia Giulia



UVE

Ribolla Gialla



TERRITORIO

Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica. Medio Friuli.



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE *

12,00 % vol
* valori indicativi



SUGGERZIONI

Giallo chiaro con riflessi giada. Al profumo note floreali e fruttate tra cui spicca la camomilla. Gradevole sapidità e freschezza.



TEMPERATURA CONSIGLIATA

10° - 12° C



CAPACITÀ

0,75 litri