DACASTELLO

Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.T.

Vino beverino e versatile, la Ribolla Gialla è emblema della tradizione vitivinicola friulana.

Il suo inconfondibile aroma floreale e l'equilibrio perfetto al palato, fanno della Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.T. Dacastello un bianco elegante e fresco, omaggio al sole settembrino, quando

per le vie del borgo
dal ribollir dei tini
da l'aspro odor dei vini
l'anime a rallegrar.

Dacastello Vini Pregiati S.R.L . - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.T.

UVE 100% Ribolla Gialla

DENOMINAZIONE Ribolla Gialla I.G.T. Venezia Giulia

AREA DI PRODUZIONE Provincia di Gorizia, Friuli Venezia Giulia, Italia

CLIMA Temperato e ventilato con una buona escursione termica tra il giorno e la notte

VINIFICAZIONE Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, infine il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento

ALCOL 12°

ACIDITA' TOTALE 5,6 gr/l

RESIDUO ZUCCHERINO 7 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Bouquet delicato e floreale con sentori di fiori di acacia

SAPORE Al palato è fresco, vellutato, ma allo stesso tempo acido e persistente

ABBINAMENTO Ideale con antipasti, prosciutto crudo di San Daniele, salmone affumicato e cibi della cucina tradizione friulana.

CODICE EAN BOTTIGLIE	8053013230522
CODICE EAN CARTONE	8053013231451
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	20
CARTONI PER PEDANA	120
PESO LORDO BOTTIGLIA	1149 gr
PESO LORDO CARTONE	7058 gr

DACASTELLO