



DACASTELLO

Ribolla Gialla Millesimato Extra Dry

Scintillante e vitale, la Ribolla Gialla ha una storia antichissima. Il primo documento storico a citare questo vino risale al 1296, menzionato all'epoca come Rabola.

Nella versione Spumante, la Ribolla Gialla Dacastello si rivela un vino fresco, fragrante e pieno, dal colore vibrante e l'aroma delicato.



DACASTELLO

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 Millesimato Extra Dry



UVE: Ribolla gialla I.G.T. Friuli Venezia Giulia

DENOMINAZIONE: Ribolla gialla Vino spumante Extra Dry Millesimato 2021

AREA DI PRODUZIONE: Friuli Venezia Giulia, Italia

CLIMA: Temperato, mitigato dal mare e protetto dai venti del nord dalla catena montuosa alpina

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco, separazione dalle bucce e illimpidimento del mosto. Fermentazione alcolica primaria a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati. Travasi e chiarifiche secondo le normali procedure enologiche per raggiungere la stabilità del vino. Presa di spuma in autoclave.

ALCOL: 11°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

FORMATO: 0,75 L

BEVIBILITÀ: Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzarne al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 12 mesi

COLORE: Giallo oro brillante. Perlage fine e persistente

PROFUMO: Aroma fresco con note di mela, albicocca e limone verde

SAPORE: Al palato è fresco, piacevolmente sapido e minerale con un finale armonioso

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con spiedini di pesce grigliato, piatti vegetariani e risotti. Grazie alla sua acidità e all'anidride carbonica, controbilancia perfettamente l'untuosità delle frittiture.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237606
CODICE EAN CARTONE	8053013237613
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	16
CARTONI PER PEDANA	96
PESO LORDO BOTTIGLIA	1450 gr
PESO LORDO CARTONE	9300 gr