

RIBOLLA GIALLA

Denominazione

Friuli Colli Orientali DOC

Uve

Ribolla Gialla

Fermentazione alcolica

Svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione

Permanenza sulle fecce fini per un periodo compreso tra 4 e 6 mesi, con battonage frequenti.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino scarico con deboli riflessi verdognoli.

Gusto secco, in bocca elegantemente citrino, di ottima beva.

Profumi fini, minerali e di fiori bianchi. Glicine, tiglio e agrumi sono i tratti distintivi per riconoscerlo.

In bocca è minerale e fruttato. Sentori di frutta polposa, croccante, mai troppo rotonda o con spiccata nota alcolica.

Abbinamenti Gastronomici

Si accompagna ad antipasti freddi con salsa agra al limone. Minestre, soprattutto creme vellutate, primi piatti a base di verdure e piatti di pesce saltati.

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

www.sirchwine.it - info@sirchwine.com

