

di Lenardo
DAL 1878

COMEMIVUOI
RIBOLLA GIALLA

COMEMIVUOI | Ribolla Gialla – IGT VENEZIA GIULIA

Di colore giallo paglierino, dai tenui riflessi dorati.
Leggeri sentori di Camomilla e Miele corrispondenti sia al naso che al palato.
Molto fresco e minerale grazie ad una decisa nota acidula che non risulta comunque in nessun modo aggressiva, bensì ne accentua la natura eterea e delicata.
Chiuso con tappo DIAM 5 per essere certi che mantenga la sua freschezza.

ABBINAMENTI: Pesce. Il più tradizionale vino autoctono friulano da abbinare a piatti di pesce. Perfetto anche da solo come aperitivo. Eccelle abbinato a piatti di pesce delicati quali ad esempio: pesce crudo, tartare, sushi, carpaccio, molluschi...
Essendo un vino di spiccata acidità, è consigliabile non abbinarlo con piatti a loro volta molto acidi (ad esempio piatti a base di limone o pomodoro).
Perfetto anche in abbinamento a verdura o frutta.

PRODUZIONE: circa 25.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 2011

UVE: 100% Ribolla Gialla

ALCOHOL: 13%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Inizialmente i chicchi vengono pressati dolcemente all'interno di una pressa soffice. Dopo la pressatura il mosto viene trasferito in vasche inox a controllo termico, all'interno delle quali si svolgerà la fermentazione a basse temperature, circa 15°. Viene affinato nelle stesse vasche d'acciaio per circa 3 mesi con frequenti bâtonnage.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°



Di Lenardo Vineyards
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375
info@dilenardo.it | www.dilenardo.it