VILLA VITAS

Ribolla Gialla

Tecnica di vinificazione
Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la decantazione del mosto per 24 ore a 9°C. Fermentazione alcolica con controllo della temperatura a 18°C. L'affinamento avviene "sur lies" in serbatoi d'acciaio inox con rimescolamenti settimanali fino all'imbottigliamento.

Colore
Giallo paglierino.

Profumo
Bouquet fresco e floreale.

Sapore
La gradevole freschezza e le note fruttate di mela verde vengono messe in rilievo dalla caratteristica vena acidula.

Temperatura di servizio
Degustare fresco (10 - 12°C).

Abbinamenti consigliati
Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianche.

VITAS 1907
Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it