



ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla IGT

2022

## Una Ribolla gialla semplice e piacevole



La Ribolla Gialla di Borgo Conventi è un vino di grande versatilità. Capace di accompagnare sia un aperitivo informale tra amici che una cena elegante in un ristorante di classe. In bocca è fruttato e floreale, caratterizzato da un corpo medio che lo rende estremamente beverino. Uno di quei vini che, purtroppo, sulla tavola hanno vita breve, grazie anche alla sua piacevole acidità e a un finale gustosamente sapido che invita a bere un nuovo sorso dopo pochi minuti.

La cantina Borgo Conventi venne fondata nel 1975 in uno dei primi monasteri della zona di Farra d'Isonzo, fatto edificare da un frate domenicano sul terreno ricevuto in dono dal Conte Strassoldo, detto "il Rizzardo". Nel 2001 l'azienda entra a far parte del gruppo di proprietà della storica famiglia Folonari, un nome importante nel mondo del vino, mentre nel 2019 viene acquisita dalla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, realtà di riferimento per il mondo del Prosecco. Un angolo di paradiso per la coltivazione della vite che qui raggiunge dei livelli di assoluta eccellenza, soprattutto grazie alle varietà aromatiche a bacca bianca. I vini Borgo Conventi sono raffinati ed eleganti, perfetti per ogni occasione, sinonimo di qualità e affidabilità.

### La Vigna

**Terreno** A giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

**Esposizione** Pianeggiante , 45m s.l.m.

**Allevamento** Guyot e doppia cappuccina

**Densità imp.** 3000 - 6000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Bianco Fermo Secco IGT

**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia

**Uve** Ribolla Gialla

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** entro 2-3 anni

**Abbinamento** Antipasti di pesce e formaggi a pasta molle

**Vinificazione** Le uve vengono subito pressate evitando la macerazione sulle bucce. La fermentazione, condotta da lieviti selezionati si svolge rigorosamente in acciaio per circa 10 giorni con controllo della temperatura. Il vino ottenuto riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva quando è pronto per essere imbottigliato.

**Sensazioni** Il vino si presenta di colore giallo paglierino con un aroma particolarmente delicato. Tra le note spiccano quelle floreali che rendono questo vino piacevolmente armonioso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821