ACQUISTATO IL .....

# Ribolla Gialla delle Venezie IGT 2015



## Un bianco dissetante

Il bianco più popolare del Friuli torna in una versione freschissima tutta da gustare. Talmente equilibrata, leggera e piacevole che?disseta!

Casa Riz è una bella realtà familiare che si dedica da generazioni alla coltivazione della vite e che ha fatto dell?artigianalità la propria bandiera. Sei ettari vitati dedicati alla produzione di tutti i più conosciuti vini friulani: Ribolla Gialla, Sauvignon, Traminer, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Franc, Refosco e ovviamente l?immancabile Friulano. La Ribolla di Casa Riz è profumata ma snella, un bianco che soddisfa il palato ma talmente leggero che potremmo dire placa la sete!

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Alluvionale calcareo frammisto ad argille |
| **Esposizione** | Sud-est, 60m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Friuli-Venezia Giulia |
| **Uve** | Ribolla gialla 100% |
| **Gradazione** | 12% vol. |
| **Temp. Servizio** | 12° |
| **Quando Berlo** | Subito perché è al top - Entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Crudi di pesce, ma anche verdure con condimenti leggeri o pastellate |
| **Vinificazione** | Le uve diraspate vengo fatte macerare per alcune ore a contatto con le bucce al fine di estrarre la componente aromatica pellicolare. Segue una pressatura soffice e pulizia del moto ottenuto che viene posto a fermentare in cisterne di acciaio termo controllate. Dopo un lungo affinamento sulle fecce nobili arriva all'imbottigliamento nella primavera |
| **Sensazioni** | Profumo fragrante di frutta a polpa bianca, in bocca è snello e sottile e molto equilibrato |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821