



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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Uve</b>	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

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821