



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'immane 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!

Svinando®

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

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