

# RIBOLLA GIALLA

TRE VENEZIE I.G.T.

## DESCRIZIONE

Varietà: Ribolla Gialla.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, ricco di calcare con sedimenti limosi argillosi.

Sistema di impianto: Guyot.

Vendemmia: prima metà di settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 12%

## VINIFICAZIONE

Diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termocontrollati (18-20°), affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini ed imbottigliamento

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino tendente al verdognolo.

Profumo: presenta una ampia gamma di profumi, soprattutto floreali, come la genziana, l'acacia e fiori primaverili. Sentori fruttati di pesca bianca unito a spiccate note agrumate.

Sapore: asciutto, di buona struttura, armonico.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Molto versatile, ottimo come aperitivo, in abbinamento a piatti a base di pesce, frittore di pesce e con carni bianche.

Temperatura di servizio: 8°-10°.



BORGO VERITAS