

Matteo Braidot

RIBOLLA GIALLA

Uve utilizzate:

100% Ribolla Gialla

Vendemmia:

seconda metà di settembre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura e pressatura soffice delle uve, con successiva decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, al termine della quale il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

vino fresco con sentori di fiori di acacia e dal sapore secco, vellutato, ma allo stesso tempo acido e persistente.

Abbinamento:

ottimo come aperitivo, con primi piatti a base di pesce e risotto di gamberi.

Temperatura di servizio:

10 -12° C.

