

*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.

