



Ribolla Gialla

Classification: Igp Venezia Giulia

Cépages: Ribolla Gialla

Zone de production: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Composition du sol: principalement argileux avec presence de limon et de sable

Système: guyot

Plantes par hectare: 4500

Rendement par hectare: 130 q/ha

Vendage: fin Septembre

Température de fermentation: <17°C

Typologie de Vinification: maceration pelliculaire d'une nuit à 6° C et longue fermentation alcoolique à une température jamais supérieure à 15° C. Fermentation malolactique non fournie.

Maturation: Maturation en bouteille 2 mois

Format: 750 ml

Température de service: 8-10°C

Verre recommandé: tulipe ou sommelier

Notes organoleptiques

Couleur: jaune d'or avec des reflets verdâtres

Aroma: delicate, parfumée, florale

Bouche: sèche, fraîche, aromatique

Appariement: Excellent en apéritif. Entrées à base de legumes ou de poisson

Azienda Agricola Isola Augusta

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

www.isolaugusta.com - info@isolaugusta.com

