



Linea: Volpe Pasini

RIBOLLA GIALLA 2016

IGT delle Venezie

La Ribolla è un vitigno autoctono, di buona acidità naturale e di freschi aromi, si distingue per la sua giusta vivacità, elegantemente ammorbidita dal grande equilibrio che comunque si crea in bottiglia. Sempre più si va confermando come un vino di grande interesse, anche internazionale. Di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, va bevuto giovane per apprezzare maggiormente i grandi sentori di fruttato, mentre con una maturazione in bottiglia di qualche mese si possono cogliere tutte le caratteristiche peculiari del vitigno.

Abbinamenti Ottimo vino da aperitivo, eccellente con piatti a base di pesce bianco e soprattutto crostacei.

Temperatura di servizio Va servito a 10 - 12 °C

Uve 100% Ribolla

Produzione 80.000 bottiglie

Zona di produzione Togliano

Durata 3/4 anni

Fermentazione In acciaio

Affinamento In vetro

pH 3,24

Acidità totale 5,3 g/l

Alcool 12,50% Vol

Estratto Secco 19,2 g/l

Zuccheri non fermentati 2,5 g/l

SO2 libera 35,0 mg/l

SO2 totale 92,0 mg/l

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale, 16 33040 Togliano di Torreano Udine - Italia

tel. +39 0432 715151 - fax +39 0432 715438 - terrefriulanevini.pec@legalmail.it - info@volpepasini.it

Cod. fisc./P.Iva IT01916200304 - Capitale Soc. €26.000,00 i.v. - REA UD 204445