



# Ribolla Gialla DOC Collio BIO 2024

Gradis'ciutta

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Italie, Friuli
<b>Producteur</b>	Gradis'ciutta
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	Les vins sont conservés « sur lie » jusqu'à leur mise en bouteille.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2024
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 6 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	12,5 %
<b>Cépages</b>	Ribolla Gialla
<b>Numéro d'article</b>	14006224

## Commentaires

Les vignobles dont provient ce vin sont situés dans les vignobles de Ruttars et Bukova, sur le versant sud-ouest du Calvario, à 180 mètres d'altitude.

## Recommandation culinaire

Il doit être servi frais, entre 8 et 10 °C, afin de pouvoir développer tout son arôme. Il peut accompagner des plats de poisson grillés ou cuits à la vapeur, mais aussi des soupes crémeuses, par exemple aux asperges et aux champignons. Il se marie très bien avec les viandes blanches et maigres des plats principaux.

## Notes de dégustation

Une belle robe jaune paille. Nez très frais et immédiat. On reconnaît les arômes typiques du cépage, à savoir les agrumes et la pomme verte, avec des notes de feuilles de thé et de glycine en arrière-plan. Belle attaque en bouche. Le

développement est franc et juteux, et la finale rappelle les notes puissantes et minérales du citron. Un vin aux arômes intenses, typique des vignobles en pente sur marne et grès, bien exposés au soleil.