



Ribolla Gialla DOC Collio BIO 2024

Gradis'ciutta

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Friuli
Produttore	Gradis'ciutta
Classificazione	DOC
Maturazione	I vini vengono conservati "sur lie" fino all'imbottigliamento.
Contenuto	75 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 6 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Ribolla Gialla
Articolo n.	14006224

Annotazioni

I vigneti da cui proviene questo vino si trovano nei vigneti di Ruttars e Bukova, sul versante sud-occidentale del Calvario, a 180 m sul livello del mare.

Abbinamenti

Va servito fresco, a una temperatura di circa 8-10 °C, in modo che possa sprigionare tutto il suo aroma. Può essere abbinato a piatti di pesce alla griglia o al vapore, ma anche a zuppe cremose, ad esempio con asparagi e funghi. Si sposa perfettamente con carni bianche e leggere dei piatti principali.

Note di degustazione

Un bel colore giallo paglierino. Profumo molto fresco e immediato. Si riconoscono aromi tipici della varietà di agrumi e mela verde, con sentori di foglie di tè e glicine sullo sfondo. Bel ingresso al palato. Il corpo è lineare e succoso, mentre il finale ricorda le note minerali e intense del limone. Un vino dagli aromi intensi, tipici dei vigneti situati su pendii di marna e arenaria, con una buona esposizione al sole.