

Ribolla Gialla

Gusto delicato ma avvolgente con retrogusto leggermente balsamico. Ottimo come aperitivo.
Delicate but enfolding with a slightly balsamic aftertaste. Excellent as an aperitif.



Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con delicati riflessi verdi.

Profumo: intenso, fresco e raffinato. La delicatezza dei fiori bianchi primaverili, si sposa perfettamente con note fruttate di mela o pera.

Gusto: vivace, dinamico, note agrumate di lime e acidità viva regalano una sensazione persistente di freschezza. Delicato ma avvolgente con retrogusto leggermente balsamico.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sfornati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce.

Servire a: 12-14° C

Appellation: I.G.T. Venezia Giulia

Training system: Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: first and second week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed. Then softly pressed and the must produced is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: straw yellow with delicate green hues.

Aroma: intense, fresh and refined. The delicacy of white spring flowers, perfectly combined with fruity notes of apple or pear.

Taste: lively, dynamic, citrus notes of lime and vibrant acidity give a persistent sensation of freshness. Delicate but enfolding with a slightly balsamic aftertaste.

Pairings: excellent as an aperitif, this wine goes wonderfully with battered and deep-fried vegetables, casseroles and with flavourful cheeses and fish dishes.

Serving temperature: 12-14° C



BACCICHETTO
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenico (UD)
T. +39 0431 58208 www.vini-umbertobaccichetto.it info@vini-umbertobaccichetto.it