



RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI BIELE ZOE CUVEE 85-15 0,75 I TENIMENTI CIVA

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: Friuli

COLORE: Giallo paglierino con lampi verdognoli.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%

VITIGNI PRINCIPALI: Ribolla gialla (piccole percentuali di altre varietà locali); colline arenario - marmose

VINIFICAZIONE: Tradizionale in bianco

PROFUMO: All'olfatto emergono sentori di frutta bianca e una delicata espressione floreale.

SAPORE: Ha acidità spiccata che conferisce al vino una certa leggiadria.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: La soavità della ribolla gialla può essere spesa su antipasti a base di molluschi e antipasti caldi di verdure. Da provare con pesci d'acqua marina dalla polpa delicata come il branzino, l'orata, l'ombrina, il rombo, il san pietro in particolar modo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 °C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE