

Polje

COLLIO DOC RIBOLLA

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono della zona del Collio che con ogni probabilità deriva dalle uve "Robola" dell'isola greca di Cefalonia, fu portato dai mercanti veneziani ai tempi della Serenissima tra le morbide colline friulane dove ad oggi è protagonista indiscusso.



Colore *Giallo paglierino con riflessi opalescenti.*

Profumo *Sprigiona un aroma floreale ricordando l'acacia, sia nel suo fiore, sia, di sottofondo, nel suo miele; caratterizzato da note di frutta gialla matura, mela verde e pera.*

Sapore *Dotato di un'elegante mineralità, la Ribolla si presenta come un vino asciutto e fragrante, versatile nell'abbinamento e di buona persistenza.*

Tipologia di produzione Dopo la diraspatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Evoluzione in botte di acciaio sui proprio lieviti nobili.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Manuale nella terza decade di settembre.

Varietà uve Ribolla.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo come aperitivo, è assolutamente perfetto con antipasti, piatti di pesce e accompagnamenti a base di salse.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Collio DOC Ribolla, 2016, Polje.

