



L'illustrazione
The Illustration



Restituiamo un profumo antico che preserva tutta la delicatezza della natura. Un vino dal gusto avvolgente con retrogusto leggermente balsamico. La Ribolla gialla conserva l'autenticità della cultura friulana. Un vino ottimo come aperitivo che si accompagna magnificamente a formaggi saporiti e piatti a base di pesce.

An ancient fragrance that preserves all the delicacy of nature. A wine with a caressing flavour and slightly balsamic after-taste. Ribolla Gialla preserves the authenticity of Friulian culture.

An excellent aperitif wine, it also goes wonderfully with flavoursome cheeses and fish dishes.

Scopri gli altri vini del mondo Profumo
Discover the other wines of the "Profumo" world
**Merlot • Cabernet Sauvignon • Verduzzo • Rosato
Moscato Frizzante • Müller Thurgau Spumante**

Ribolla Gialla

Profumo

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Varietà d'uva: Ribolla Gialla

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di 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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denomination: I.G.T Venezia Giulia

Grape variety: Ribolla Gialla

Training system: Bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: First and second ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must 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 three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen 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 unfolding with a slightly balsamic aftertaste.

PAIRINGS

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

SERVING TEMPERATURE

12-14° C