VINEYARDS V8

Wino V8+ Ribolla Gialla



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Apelacja Ribolla gialla to jedna z najstarszych odmian winogron uprawianych na stokach wzgórz Colli di Rosazzo. Swoja nazwę zawdzięcza żółtej barwie owoców, które to nabierają intensywności jedynie na najbardziej nasłonecznionych stokach. Lokalny szczep regionu Friuli, który idealnie nadaje się do wytwarzania win musujących. Charakteryzuje się przyjemną mineralnością i bogatym, wyraźnie wyczuwalnym bukietem owocowym.

Sugerowane połączenia kulinarne:

doskonałe zarówno jako aperitif, jak i jako akompaniament do wszelkiego rodzaju przystawek. Znakomite do makaronów, risotto oraz delikatnych smażonych dań rybnych.

Dane techniczne

Rodzaj:	Guyot
Szczep:	Ribolla Gialla 100%
Oznaczenie geograficzne:	Margle eoceniczne

Rocznik:	
Winnica:	Oleis di Manzano
Zawartość alkoholu:	11,5%
Barwa:	słomkowożółta
Bukiet:	dobrze ustrukturowane, z obfitą długo utrzymującą się perlistością, nadającą winu przyjemnej świeżości i podkreślającą jego delikatne owocowe aromaty.
Winifikacja:	Zebrane winogrona zostają delikatnie wyciśnięte i natychmiast oddzielone od wytłoków. Wino po pierwszej fazie fermentacji nastawione zostaje w autoklawach, gdzie przez ponad 12 miesięcy zachodzi proces musowania, a wino poddawane jest częstym „battonages”.
Alergeny:	
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	
Zapach: :	bogaty bukiet owocowy, w którym wybija się aromat białej brzoskwini z delikatnymi nutami wanilii.
Cukier resztkowy: :	11 g/l
Gęstość krzewów: :	4.500 krzewów na hektar
Wysokość::	130-170m n.p.m.