PRIBUS
SINCE 1681

RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

Note tecniche

- **COLORE** Giallo paglierino.
- **OLFATTO** Intenso, fresco e raffinato. Le note di fiori bianchi primaverili si sposano perfettamente con i sentori di frutta fresca a polpa bianca e agrumi.
- **GUSTO** Vino con spiccata acidità che lo rende fresco e piacevole. Le note agrumate lasciano poi spazio ad una decisa mineralità.

Abbinamenti

Grande vino da aperitivo. Ottimo accompagnamento su gran parte di piatti a base di pesce.

Uve

Questo Ribolla Gialla deriva da un unica varietà clonale denominata Ribolla Gialla Standard.

Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazione, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 3,98
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** 2009
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C

Tenuta Pribus S.A.R.L. — *Località Antonini 4 - 33050 BAGNARIA ARSA (UD)*
T +39 0432 923 670 — info@tenutapribus.it
www.tenutapribus.it