



RIBOLLA GIALLA

Colli Orientali del Friuli

Denominazione di Origine Controllata



Area di coltivazione	Oleis di Manzano
Varietà	Ribolla Gialla 100 %
Tipo di terreno	Marne eoceniche

CARATTERISTICHE

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Aromi	Contraddistinto da una nota di limoncella ed una nota leggerissima e delicata di fiori di campo.
Gusto	Lo distingue una sensazione di freschezza al palato che la rende vivace e nervosa.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Abbinamenti	Ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare. Antipasti di pesce delicati; pesce a carne bianca al vapore.

BOTTIGLIE

Disponibili da 750 ml e confezionate in cartoni da 12 bottiglie.

