



RIBOLLA GIALLA

Venezia Giulia IGT



Capriva del Friuli (GO)



Vino bianco:
100% Ribolla Gialla



Fermentazione in acciaio per
10-12 giorni. Matura in
acciaio per 7 mesi



Al naso fiori bianchi,
sambuco, note di nocciola sul
finale



In bocca fragrante, quasi
iodata con una piacevole
acidità finale



10° - 12°C



Antipasti, pesce, crostacei,
sushi oppure verdure



WINEFASHION