

Conte Brandolini d'Adda

RIBOLLA GIALLA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Venezia Giulia

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Ribolla Gialla

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Uva totalmente pigia diraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura media di 15/17 gradi per 10 giorni in vasca di cemento. A seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini con battonage cadenza settimanale.

NOTE ORGANOLETTICHE

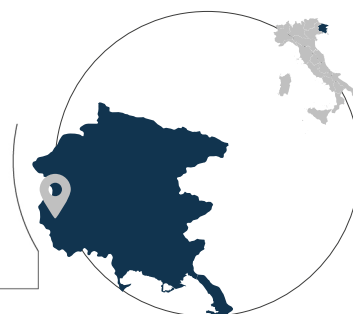
Colore Giallo paglierino cristallino.

Profumo Profumi di fiori bianchi e frutta fresca.

Sapore Al palato si caratterizza da una spiccata freschezza e da una piacevole acidità. Vino secco, sapido, armonioso dalla buona beva.

Abbinamenti Perfetto insieme a piatti di pesce e carni bianche. Ottimo anche per l'aperitivo.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO

