

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Ribolla Gialla
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024
<b>Producteur</b>	Matteo Braidot
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT delle Venezie
<b>Cépages</b>	100% ribolla gialla
<b>Description</b>	<p>Ce domaine a été érigé en 1870 par Giuseppe Braidot, à Versa di Romans d'Isonzo. Depuis, la famille s'en occupe avec passion et sa seule ambition est de ne produire que des vins de qualité. Aujourd'hui, le domaine comporte 100 ha, dont 80 ha appartiennent aux DOC Collio, Isonzo et Grave del Friuli. On y cultive un éventail complet de cépages, qui donnent naissance à six vins blancs, un rosé et cinq vins rouges, tant à base de cépages autochtones qu'internationaux. D'excellents vins d'un rapport qualité/prix plus qu'intéressant.</p> <p>Le Ribolla Gialla a une couleur jaune léger dorée aux reflets verts. Le nez est très expressif sur d'arômes exotiques, de citron, de fleurs, avec une touche végétale. La bouche est très agréable sur les mêmes impressions. Belle finale longue et fraîche.</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
<b>Origine</b>	Vignobles situés sur la commune de Versa.
<b>Rendement</b>	60 hl/ha
<b>Vendange</b>	Deuxième moitié de septembre
<b>Vinification</b>	Vinification classique
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	En cuves inox

