

Nom	Ribolla Gialla
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Andrea C.
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT delle Venezie
Cépages	100% ribolla gialla
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	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. 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.
Servir sur	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)
Origine	Vignobles situés sur la commune de Versa.
Vendange	Deuxième moitié de septembre.
Vinification	Vinification classique.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	En cuves inox.

