



Ribolla Gialla, Friuli Colli Orientali DOC

Producent: **AZIENDA AGRICOLA, LA MAGNOLIA, Friuli**
Rocznik: **2024**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Friuli-Venezia Giulia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Bezczka:

Cena netto: **48.70 zł**

Cena brutto: **59.90 zł**

Ribolla Gialla, podobnie jak Friulano, jest jednym z autochtonicznych szczepów winorośli o długiej tradycji w regionie Friuli. Idealną metodą winifikacji, pozwalającą najlepiej wydobyć typowe cechy tego szczepu jest maceracja na skórkach. Odszypułkowane winogrona poddawane są maceracji ze skórkami w zbiornikach wypełnionych dwutlenkiem węgla, w temperaturze 8°C, przez okres od 12 do 15 godzin.

Następnie są delikatnie tłoczone (również bez dostępu powietrza) metodą „Champagne”, dzięki czemu uzyskuje się bogaty, wonny i subtelnie aromatyczny moszcz samociekowy, klarowany wyłącznie przy użyciu niskiej temperatury. Fermentacja odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej z użyciem wyselekcjonowanych drożdży, w temperaturze od 14 do 16°C. Po powolnym dojrzewaniu, które również przebiega w stali, wino jest butelkowane cały czas w warunkach beztlenowych.

Wino o jasno-słomkowej barwie, aromatyczne z nutami zielonego jabłka, limonki i skórki grejpfruta. W ustach żywe i świeże, przyjemnie orzeźwiające, z długim finiszem.

Grona: 100% Ribolla Gialla

Sugestie kulinarne: doskonale komponuje się z przystawkami z owoców morza, smażonymi rybami, skorupiakami i sałatkami z owoców morza.

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/ribolla-gialla-friuli-colli-orientali-1326.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046