



Cantina e Vigneti
CA' RONESCA

Cantina Ca' Ronasca
Loc. Lonzano - Casali Zorutti 2
33070 Dolegna del Collio (Go)
Tel. +39 0481.60034

www.caronesca.it - cantina@caronesca.it

Ribolla Gialla

D.o.c. Collio

UVE:	Ribolla Gialla
ZONA DI PRODUZIONE:	Friuli
ALTITUDINE:	90-120 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Sedimentario composto di marne e arenarie
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
GRADO ALCOLICO:	12,5 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	11°-12°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	4 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

Ribolla Gialla



SCHEDA TECNICA

La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in vasche d'acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino, presenta un bouquet floreale, delicato, con note di zafferano; vino elegante, equilibrato, fresco e di estrema bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da bere come aperitivo, si accompagna ad antipasti delicati, minestre e pesce al vapore.



Cantina Ca' Ronasca (Go)

