


PONTE[®]
UOMINI E VIGNE DAL 1948

Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia "GIÒ"
Indicazione Geografica Tipica



 Italia, Veneto

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Venezia Giulia

GIACITURA E TIPO DI TERRENO Terreno di medio impasto
arigilloso

VARIETÀ DI UVA Ribolla Gialla

VINIFICAZIONE Uve raccolte al giusto grado di maturazione.
In cantina pressatura soffice e fermentazione condotta a tem-
peratura controllata in vasche d'acciaio

ALCOOL 12% vol.

ZUCCHERI RESIDUI 5 g/l

ACIDITÀ 5,5 g/l

COLORE: Dal colore giallo paglierino lucente con accennate
sfumature ambrate

PROFUMO: Il bouquet sprigiona una complessa gamma di
profumi. È possibile distinguere delicate note floreali di rosa
bianca e genziana e sentori agrumati più decisi di lime e
scorza di limone. Sul finale è riconoscibile un sottofondo
erbaceo che ricorda il profumo di erbe officinali.

SAPORE: Dotata di buon equilibrio, la Ribolla Gialla Giò ha un
sapore fresco e leggermente minerale. Il gusto morbido è
bilanciato da un'impronta amarognola che sprigiona ricordi
citrini.

ABBINAMENTI: La Ribolla Gialla Giò è un vino molto versatile
che spesso si propone come aperitivo ma permette di
spaziare con gli abbinamenti più estrosi. Si suggerisce infatti
accompagnata a frittiture e carpacci di pesce impreziositi da oli
profumati ed erbe aromatiche. Da non sottovalutare con le
proposte più rinomate come risotti all'astice. Suggerimenti più
rustici sono le zuppe d'orzo o il classico coniglio e piccola cac-
ciagione al forno

NOTE AGGIUNTIVE: Contiene solfiti

