



RIBOLLA GIALLA FIEGL 2017

Denominazione	D.O.C. Collio Ribolla Gialla
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Settembre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Colore giallo paglierino vivo e brillante. Fiori bianchi, mela golden, agrumi e fieno, sono le delicate note che si trovano in un calice di Ribolla Gialla. In bocca si presenta con una freschezza tipica, supportata da un'ottima sapidità. Ideale da bere come aperitivo, oppure in abbinamento a piatti di pesce semplici e delicati.