



RIBOLLA GIALLA DI OSLAVIA FIEGL 2018

Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia 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	Fine settembre – inizio ottobre
Gradazione	12,5%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	14-16°C
Note di degustazione	Ha un colore giallo carico che tende al dorato. Al naso arrivano profumi di fieno e di fiori essiccati, e sentori che ricordano la mimosa. Il bouquet è completato da sfumature di frutta secca, propoli e zucchero di canna. In bocca si presenta con un tannino elegante, integrato dalla mineralità e dalla sapidità. Visto la sua complessità olfattiva e la presenza discreta del tannino è il vino perfetto per la cucina orientale, sushi in primis.