



## Ribolla Gialla

**CLASSIFICAZIONE:**

I.G.P.

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

Venezia Giulia

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

Ribolla Gialla

**GRAPPOLO:**

Medio quasi cilindrico

**GERMOGLIAMENTO:**

Aprile

**FIORITURA:**

Maggio ultima settimana

**MATURAZIONE:**

Fine agosto

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

Raccolta nella prima decade di settembre, l'uva viene macerata in pressa per alcune ore, segue fermentazione a temperatura controllata. Una parte viene affinata in barriques per tre mesi.

**TIPOLOGIA:**

Secco

**CARATTERE:**

Fresco e suadente, con note di agrumi, albicocca e fragranza delicata della vaniglia.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

Gradevole come aperitivo e ottimo con piatti a base di carni bianche e pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12° C

**CONTENUTO:**

Bottiglia 0,75 lt.

**DURATA:**

4 anni

**DATI ANALITICI:**

Alcool: 12,50 %vol

Contiene solfiti

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
info@cabert.it – www.cabert.it