

# DODIS

## RIBOLLA GIALLA

I.G.T Venezia Giulia



**Rebsorten:** 100% Ribolla Gialla -friaulische autochthone Rebsorte- angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls

**Ernte:** Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet

**Vinifizierung:** Die Trauben werden sofort abgebeert und gepresst und auf eine Temperatur von 14°C herabgekühlt. Mit einer anschließenden sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen dem eine natürliche Dekantierung folgt

**Alkoholgehalt:** 13.00%

**Organoleptische Eigenschaften:** In der Farbe von hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Frisch und einladend im Duft, im Geschmack trocken mit einer angenehmen Säure, Frisch und harmonisch

**Gastronomische Empfehlungen:** Harmoniert gut mit Vorspeisen und ersten Gängen mit Fisch

**Serviertemperatur:** 8°-10°C