

TENUTA *del* MORER

Venezia Giulia

Indicazione
Geografica Tipica

RIBOLLA GIALLA

Note degustative / Tasting notes

Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo. Al naso si presenta elegante con sfumature di frutta e fiori bianchi. Sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato. / Faded straw-yellow colour tending towards greenish colour. On the nose is elegant with shades of fruit and white flowers. Bone-dry, fresh, vinous, and rich in acidity. It conveys a pleasant feeling of freshness on the palate.

Vinificazione / Vinification

Pigiadiraspatura all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 25°C. Criomacerazione a 5/6°C e pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C e successiva fermentazione a 18°C. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio. / Grapes harvested at a temperature of 25°C are destemmed and crushed at arrival in the winery. Cold maceration at 5/6°C and soft pressing. Cooling of the must at 15°C and after fermentation at 18°C. Racking and refinement in stainless steel vats.

Abbinamenti consigliati / Food pairing suggestions

Antipasti freddi, verdure e pesce crudo. Ottimo come aperitivo. / Cold starters, vegetables and raw fish. Excellent as an aperitif.

