LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ribolla Gialla
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Matteo Braidot
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGP delle Venezie
Cépages	100% ribolla gialla
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Ce domaine a été érigé en1870 par Giuseppe Braidot, à Versa di Romans d'Isonzo. Depuis, la famille s'en occupe avec passion et sa seule ambition est de ne produire que des vins de qualité. Aujourd'hui, le domaine comporte 100 ha, dont 80 ha appartiennent aux DOC Collio, Isonzo et Grave del Friuli. On y cultive un éventail complet de cépages, qui donnent naissance à six vins blancs, un rosé et cinq vins rouges, tant à base de cépages autochtones qu'internationaux. D'excellents vins d'un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Le Ribolla Gialla a une couleur jaune léger dorée aux reflets verts. Le nez est très expressif sur d'arômes exotiques, de citron, de fleurs, avec une touche végétale. La bouche est très agréable sur les mêmes impressions. Belle finale longue et fraîche.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles situés sur la commune de Versa.
Rendement	60 hl/ha
Vendange	début octobre
Vinification	Vinification classique en blanc en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	-
Analytique	Alc. 12,50%