



AZIENDA  AGRICOLA  
VILLA CHIÒPRIS

## Ribolla Gialla

### IGT VENEZIA GIULIA



**VIGNETO** – Situato nel comune di San Giovanni al Natisone

**TIPO DI TERRENO** – Marne ed argilla

**VITIGNO** – Ribolla Gialla

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Guyot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Raccolta meccanizzata, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in botti di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa quattro mesi, mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli con un profumo di pere williams, floreale e fresco bilancia l'acidità, buona persistenza.

**ABBINAMENTI** – Vino da aperitivo, antipasti a base di pesce, risotti alle erbe, prosciutto di San Daniele.

**LONGEVITÀ** – 3 - 4 anni.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 11°C.



## Ribolla Gialla

IGT VENEZIA GIULIA



**VINEYARD** – Located in the municipalities of San Giovanni al Natisone.

**KIND OF GROUND** – Marls and clays.

**GRAPE** – Ribolla Gialla

**TYPE OF CULTIVATION** – Guyot

**VINIFICATION AND REFINING** – Mechanical harvesting, with cold maceration in a horizontal press lasting eight hours followed by clarification of the must by decantation. Fermentation occurs in steel barrels at a controlled temperature of 15°C.

Once fermentation is completed, the resulting product is not transferred and thus remains to mature in the same containers for about four months, kept at a constant temperature. After this period, bottling is performed, followed by aging in the bottle before the wine begins to be distributed.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS** – Straw yellow in color with greenish highlights, it offers an aroma of Williams pear, floral and fresh notes, balancing acidity with good persistence.

**DRINK WITH** – An excellent wine for aperitifs, fish-based appetizers, herb risottos, and also with San Daniele prosciutto.

**LONGEVITY** – 3-4 years.

**SERVE AT** – 11°C.