

STURM

# Ribolla Gialla

La freschezza fatta vino.  
Schiettezza e leggerezza  
insieme.



**uve**

ribolla gialla

**12,5%**

grado alcolico

**20**

anni

età media vigneti

**UN TEMPO ERA IL VINO DELLE TAVOLE  
POVERE: VINO DI BEVA, COMPAGNO  
DI FATICA, DISSETANTE E SINCERO.  
L'ABBIAMO REINTERPRETATO  
CONSERVANDONE INTATTA LA  
FRESCHEZZA, TRAENDO ELEGANZA:  
ESSERE SEMPLICI È TUTT'ALTRO CHE  
ESSERE BANALI. RIBOLLA GIALLA È  
SOLARE CON UN TRATTO ACERBO CHE  
REGALA SCHIETTEZZA INCONFONDIBILE;  
È LEGGERA. QUANTA STRADA HA FATTO  
IN QUESTI ULTIMI ANNI? ORMAI È QUASI  
INTERNAZIONALE!**

Segno zodiacale: acquario.

Colore preferito: l'azzurro.



## **UVE**

Ribolla Gialla

## **VIGNETO**

Età media vigneti: 20 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

## **SENSAZIONI**

Giovane, fresca, elegante, acerba. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità. Si possono percepire i fiori di campo, la mela verde e la foglia di limone. Si distende sul palato con armonia donando eleganza.

## **ABBINAMENTI**

Può essere un piacevolissimo aperitivo.

Si sposa molto bene con tutti gli antipasti di pesce, crudi e cotti.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 11°C

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,80 g/l

**S T U R M**