

STURM

Ribolla Gialla

La freschezza fatta vino.
Schiettezza e leggerezza
insieme.



12%
grado alcolico

uve
ribolla gialla

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% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

S T U R M