

600campi

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA MACERATA IN ANFORA



DENOMINAZIONE	IGT Venezia Giulia
VITIGNO	100% Ribolla Gialla certificata Vegan
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Raccolta a mano delle uve in sovrasmaturazione; diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica con lieviti indigeni in anfore di terracotta e leggera follatura del cappello; lunga macerazione sulle bucce senza controllo della temperatura; affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 13,00% vol
NOTE DEGUSTATIVE	Colore giallo ambrato. Al naso, bouquet delicato di fiori di campo, frutta a polpa bianca e aroma di vaniglia. Al palato è ben strutturato, elegante e raffinato, con note minerali e un lungo finale.
ABBINAMENTI	Perfetto come aperitivo, si accompagna bene a piatti vegani come risotto alla zucca, linguine con ragù vegano di lenticchie. Si abbina bene con antipasti di pesce, pesce crudo o piatti di mare leggeri e delicati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it - www.600campi.it

600campi



RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA MACERATA IN ANFORA

APPELLATION	IGT Venezia Giulia
GRAPE VARIETY	100% Ribolla Gialla Vegan certified
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia region
SOIL COMPOSITION	Gravelly soil, sandstone marl, sandy alluvial soil.
HARVESTING AND VINIFICATION	Hand picking of the grapes, harvested when are overripe; destemming and soft crushing; alcoholic fermentation with indigenous yeasts in terracotta amphorae and gentle punching down of the grape cap; long maceration on the skins with no temperature control; ageing into bottle for minimum 6 months. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	Alcohol: 13,00% vol
TASTING NOTES	Amber yellow color. The nose has a delicate bouquet of wilde flowers, white fruits and vanilla aroma. The palate is well-structured, elegant and refined, with mineral notes and a long finish.
FOOD PAIRING	Perfect to drink as an aperitif, it goes well with vegan dishes such as pumpkin risotto, linguine with vegan lentil ragout. It goes well with fish starters, raw fish or light, delicate seafood dishes.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
CAPSULA	C/ALL90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.600campi.it