



## Ribolla Gialla Fiegl 2020

<b>Denominazione</b>	D.O.C. Collio Ribolla Gialla
<b>Tipo di terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Sistema d' allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Settembre
<b>Gradazione</b>	12,5%
<b>Affinamento</b>	Vasche in inox, bottiglia
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C
<b>Note di degustazione</b>	Colore giallo paglierino vivo e brillante. Fiori bianchi, mela golden, agrumi e fieno, sono le delicate note che si trovano in un calice di Ribolla Gialla. In bocca si presenta con una freschezza tipica, supportata da un'ottima sapidità. Ideale da bere come aperitivo, oppure in abbinamento a piatti di pesce semplici e delicati.