



VISINTINI



Ribolla Gialla

Uve/Grapes: 100% Ribolla Gialla
Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Annata/Vintage: 2022
Acidità totale/Total Acidity g/l 5,38
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide mg/l 62
Zuccheri/Sugar: g/l 1,5
Grado alcolico/Alcoholic degree: 13,5% vol
Lotto/Lot: 23.123
Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.
Temperatura di servizio/Serving temperature 12° C.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino. Profumo fresco che ricorda il limone e fiori gialli (ginestra). Sapore secco e vivace.
Straw yellow color. Fresh scent reminiscent of lemon and yellow flowers (broom).
Dry and lively flavor.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Ottimo come aperitivo, con pesci grassi (Aringa, Sgombro, Halibut, Triglia, Anguilla, Baccalà, Salmone), frittura mista di pesce e antipasti delicati di pesce.
Excellent as an aperitif, with oily fish (Herring, Mackerel, Halibut, Mullet, Eel, Codfish, Salmon), mixed fried fish and delicate fish appetizers