



Doc Collio Ribolla Gialla

Vitigno:

Ribolla Gialla.

Colore:

Cristallino, giallo girasole con riflessi verdi.

Profumo:

Fruttato, di limone e banana, fine ed elegante, complesso di un bouquet di fiori semplici.

Gusto:

Godibilissimo, elegante, sapido-salato vivace e delizioso sapore di agrumi.

Abbinamenti:

Aperitivo, antipasti delicati di pesce crudo, patè de foie-gras, filetto di salmone, trota salmonata, zuppa di pesce, bolliti, formaggi fermentati, carni bianche, risotto alla milanese.

Temperatura di servizio:

8-10° ed in inverno a 12-14°.