



RIBOLLA GIALLA

Denominazione	Vino spumante	Tipo vino	Bianco
Regione di origine	Friuli		
Terreno	Ghiaioso		
Uve	Ribolla gialla 100%		
Epoca raccolta	14/09/23		
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio		
Affinamento	70 giorni in autoclave		

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Giallo dorato
Profumo	Sentori di pesca, albicocca e miele
Gusto	Dolce, leggermente tannico, corposo con buon grado alcolico
Abbinamenti gastronomici	Formaggi, pasticceria secca
Temperatura di servizio	8-10°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	12° Alc. Vol.
Acidità totale	7 gr/lt.

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui	6 gr/lt.
------------------	----------



CANTINA E PUNTO VENDITA

Via Bandida, 7 - 30020 CINTO CAOMAGGIORE (VE) Italia

t +39 3391444 0558

cantina@tenutaguerra.it

www.tenutaguerra.it