



I'M

I'M Mauri

I AM MAURI

RIBOLLA GIALLA

I'M

in BorgoSanDaniele

in BorgoSanDaniele

I'M

Ribolla Gialla

Come ogni vino nato in Borgo San Daniele, la Ribolla Gialla è creata rispettando tempi e caratteristiche di quest'uva semplice, ma allo stesso tempo preziosa nel bicchiere.

È quindi un vino fermo che, grazie alla vendemmia manuale, alla cura rispettosa in cantina e un affinamento controllato esalta le sue caratteristiche originarie: freschezza, acidità, aroma fruttato.

Luogo di Produzione

Giassico, piccolo borgo alle porte di Cormons dove l'aria profuma ancora di Impero Austro Ungarico

Tecnologie di produzione

Pigiatura, breve macerazione controllata, pressatura soffice.

Fermentazione a temperatura

Controllata. Riposo sui lieviti

In ambiente di microossigenazione

Fino a primavera. Assemblaggio

Ed imbottigliamento a fine estate senza filtrazione sterile.

Profumo

Soprattutto fiori di campo, ma con Rimando di scorza di mandarino

Sapore

Fruttato, fresco per l'acidità propria. Presenta note di pesca bianca, mela renetta e sensazioni erbacee. A fine degustazione emerge una buona mineralità

Colore

Giallo Paglierino con riflessi dorati

Abbinamenti

Bianco da accostare liberamente ai piatti più diversi: dagli antipasti magri, alle minestre, ai primi piatti specialmente con pasta e risotti, fino ai secondi anche di pesce. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di Servizio

12-14 °C



www.borgosandaniele.it