



BORGO PALAZZI
RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA
GIULIA 2022



Importado por:

VILLA ITALYCA



@ita.brasil

@cadraro.wines

@villa_italyca

Ficha Técnica

VINIFICAÇÃO

Após o desengace/prensagem, o mosto é resfriado imediatamente a uma temperatura de 12°C e deixado em contato com as cascas por 12 a 16 horas. Durante este tempo, as enzimas presentes desprendem os componentes aromáticos ligados à casca, acentuando a estrutura e características típicas da uva. Após este período, o mosto é delicadamente separado das cascas e fermentado, sem clarificação, à temperatura controlada por cerca de 20 dias.

SAFRA: 2022

UVAS: 100% Ribolla Gialla

TERRENO/ORIENTAÇÃO: 50m acima do nível do mar, argiloso/calcário. Sul/norte.

TIPO: Vinho branco

SISTEMA DE PODA: Sylvoz

ADEQUADO PARA: frutos do mar, saladas e queijos frescos

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 7/10°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% vol.

COR: amarelo palha com reflexos verdes

AROMA: aromático, delicado, com notas claras de laranja, rosa, abacaxi, pimentão amarelo, folhas de tomate e madeiras.

PALADAR: sabor intenso, volumosos, boa estrutura gordurosa, equilibrado, com boa acidez, notas varietais complexas e intensas. O retrogosto é longo e persistente.

SERVIÇO: recomenda-se abrir a garrafa pelo menos uma hora antes de servir, ou decantar por alguns minutos para permitir aeração.

madeinitaly.gov.it

