

600campi

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA "ORANGE CAPSULE"



DENOMINAZIONE	IGT Venezia Giulia
VITIGNO	100% Ribolla Gialla certificata Vegan
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; parziale macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica con lieviti indigeni; svinatura, maturazione, imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 12,50% vol
NOTE DEGUSTATIVE	Colore giallo dorato, con riflessi ambrati. Al naso, rivela piacevoli sentori di crosta di pane, note di fiori bianchi, mela golden e aroma di vaniglia. Al palato si presenta elegante e raffinato, lievemente tannico e molto persistente con un gusto avvolgente, ricco e profondo.
ABBINAMENTI	Particolarmente adatto per il consumo vegano. Si abbina bene agli antipasti di verdure, crostini con paté di funghi e caponata di verdure. Perfetto con gli antipasti di pesce, il Sushi e le carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALLU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it - www.600campi.it

600campi

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA "ORANGE CAPSULE"



APPELLATION	IGT Venezia Giulia
GRAPE VARIETY	100% Ribolla Gialla Vegan certified
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia region
SOIL COMPOSITION	Gravelly soil, sandstone marl, sandy alluvial soil.
HARVESTING AND VINIFICATION	Harvesting when the grapes have reached optimum ripeness; destemming and soft crushing; partial maceration on the skins and alcoholic fermentation with indigenous yeasts; racking, then maturation, bottling and further ageing in bottle. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	Alcohol: 12,50% vol
TASTING NOTES	Golden color with amber highlights. The nose reveals pleasant hints of bread crust, notes of white flowers, golden apple and vanilla aroma. The palate is elegant and refined, slightly tannic and very persistent with an enveloping, rich and deep taste.
FOOD PAIRING	Particularly suitable for vegan consumption. It goes well with vegetable starters, crostini with mushroom pate and vegetable caponata. Perfect also with fish starters, Sushi and white meat.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALLU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL

Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.600campi.it