

Blancjat



RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA MACERATA IN ANFORA

| | |
|--------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | IGT Venezia Giulia |
| VITIGNO | 100% Ribolla Gialla |
| AREA DI PRODUZIONE | Friuli-Venezia Giulia |
| COMPOSIZIONE DEL SUOLO | Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso. |
| RACCOLTA E VINIFICAZIONE | Raccolta a mano delle uve in sovraturazione; diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica con lieviti indigeni in anfore di terracotta e leggera follatura del cappello; lunga macerazione sulle bucce senza controllo della temperatura; affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi. Non filtrato. |
| DATI ANALITICI | Alcol: 13,00% vol |
| NOTE DEGUSTATIVE | Colore ambrato. Al naso, bouquet delicato di frutta a polpa bianca, buccia di albicocca e aroma di vaniglia. Al palato, ben strutturato e sapido, elegante e raffinato, con note minerali, gusto ricco e intenso con un lungo finale. |
| ABBINAMENTI | Perfetto da bere come aperitivo, si accompagna bene con antipasti di pesce, pesce crudo o piatti di mare leggeri e delicati. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | Servire 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 Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it - www.blancjat.it

Blancjat



RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA MACERATA IN ANFORA

| | |
|-----------------------------|---|
| APPELLATION | IGT Venezia Giulia |
| GRAPE VARIETY | 100% Ribolla Gialla |
| PRODUCTION AREA | Italy, Friuli-Venezia Giulia |
| SOIL COMPOSITION | Gravelly soil, sandstone marl, sandy alluvial soil origin. |
| HARVESTING AND VINIFICATION | Hand picking of the grapes, harvested when are overripe; destemming and soft crushing; alcoholic fermentation with indigenous yeasts in terracotta amphorae and gentle punching down of the grape cap; long maceration on the skins with no temperature control; ageing into bottle for minimum 6 months. Unfiltered. |
| ANALYTICAL FACTS | Alcohol: 13,00% vol |
| TASTING NOTES | Amber color. To the nose, delicate bouquet of white fruits, apricot skin and vanilla aroma. On the palate, it is well-structured and savoury, elegant and refined, with mineral notes, rich and deep taste with a long finish. |
| FOOD PAIRING | Perfect to drink as an aperitif, it goes well with fish starters, raw fish or light, delicate seafood dishes. |
| SERVING TEMPERATURE | Serve at 12-15 °C |

| | | |
|------------------------|---------|-----------|
| RACCOLTA DIFFERENZIATA | | |
| BOTTIGLIA | GL71 | VETRO |
| TAPPO | FOR51 | SUGHERO |
| CAPSULA | C/ALU90 | 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.blancjat.it