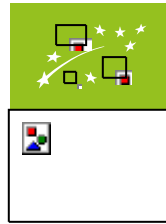


RIBOLLA GIALLA SEKT



SERVIERTEMPERATUR

4-6 °C

TERRITORIUM

Dieser Ribolla Gialla will die ganze Besonderheit des Gebiets zum Ausdruck bringen. Die vielfältigen klimatischen und landschaftlichen Gegebenheiten seiner Anbaugebiete verleihen diesem Wein seine eleganten und ausgewogenen chemisch-physikalischen Eigenschaften, während sich die für die Rebsorte typischen Aromen im Geschmack und im Duft wiederfinden.

VERKOSTUNG

Seine intensive charakteristische strohgelbe Farbe sticht sofort ins Auge und offenbart die elegante Perlage. Die feinen Perlen unterstreichen das für unser Produkt typische Granatapfelaroma. Mit seiner angenehmen Säurenote, Intensität und Ausdauer ist er ein delikater Begleiter für Ihre Gerichte.

SERVIEREMPFEHLUNG

Er ist für die ganze Mahlzeit geeignet und verfeinert „Frittura di Moleche“, ein typisches Schalentier aus der Lagune. Als vegane Ergänzung können Sie Kichererbsenpfannkuchen mit leckerer Mayonnaise servieren.

