

# PRIMOSIC

## Ribolla Gialla “Think Yellow”



### Acidità



### Fruttato



### Tannino



### Struttura



**Descrizione** “Think Yellow”: una veste fresca, solare, giovane e divertente per il vitigno che amiamo di più, la Ribolla Gialla. Autoctono, vinificato in acciaio per esaltarne le caratteristiche primarie come acidità e fragranza.



**Vinificazione** Vinificazione tradizionale in bianco, con breve macerazione sulle bucce a freddo, pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio.



**Note di degustazione** Colore giallo-paglierino con riflessi dorati; gradazione alcolica media. Gusto caratteristico, asciutto, lievemente citrino, di piacevole acidità e morbida mineralità. La Ribolla gialla giovane ricorda all'olfatto il fieno appena falciato e la mela, con l'evoluzione si arricchisce di note fiorite che ricordano i fiori d'acacia.



**Abbinamenti** Un bianco fresco dal naso delicato e dal palato piacevolmente citrino; da abbinare a un crudo di pesce oppure al sushi. Ottima con tutti gli antipasti di pesce, e primi piatti delicati.



**Denominazione** IGT Venezia Giulia



**Vitigno** Ribolla Gialla



**Terreno** Altipiano ghiaioso-calcareo composto da ciotolo, argilla e selce



**Forma di allevamento** Archetto singolo (Guyot modificato)



**Premi Annata 2020:** CORONA – Vinibuoni d'Italia.

**Annata 2019:** GOLDEN STAR – Vinibuoni d'Italia; 92/100 James Suckling.

**Annata 2016:** GOLD – Sakura Wine Award.



**Temperatura Servizio** 8 - 10°C