



ROSSATO



Ribolla gialla

Un tempo era il vino del lavoro o della festa povera. Ne andavano pazzi i bambini, perché l'uva di Ribolla Gialla ha i chicchi grossi e dorati, costellati di caratteristici minuscoli puntini neri che rendendo "magici" i grappoli. Di strada, questo vino ne ha fatta, fino ad affermarsi come uno dei più autorevoli vini bianchi friulani. Se ne ricava un'ottima bollicina ma noi la preferiamo come vino fermo: per la sua acerba dolcezza, per la freschezza genuina e la mineralità sapida. Ha bisogno di luce ed è



una catalizzatrice di energia: il suo giallo paglierino dai riflessi brillanti è ricco di fragranze agrumate ma ha sempre un finale gradevolmente fresco e asciutto. Se fosse una persona sarebbe una ragazza giovane e ribelle, amerebbe il pesce crudo e il finger-food. La inviterebbero ad ogni aperitivo, e se la contenderebbero alle cene a base di pesce, come la regina di una festa.

Varietà delle uve: Ribolla gialla

Gradazione: 13°C

Temperatura di servizio: 8-10°C