

RIBOLLA GIALLA BRUT



Si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. All'olfatto ha un profumo piacevole e delicato, con note di fruttato e di floreale. Il sapore è leggero e aromatico, secco e persistente. E' un vino delicato e leggero, con una gradazione alcolica di circa 11,5°. Come aperitivo si abbina a stuzzichini con formaggio e verdure, ad antipasti e primi piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Come vino da tutto pasto, risulta essere piacevole con minestre e risotti con pesce e ortaggi.

Va servito ad una temperatura di circa 12 °C.

Ribolla Gialla is straw yellow in colour with nuances and greenish reflections. It is a light and delicate wine with pleasant and fruity aromas and floral notes. It is a dry wine, fresh, with an alcoholic content of about 11,5°. This wine is perfect as an aperitif and as a table wine for every meal, best served at a temperature of about 12°C.

If served as an aperitif, particularly suited to be drunk with nibbles such as cheese and vegetables. It is also recommended with appetizers and first courses such as fish, crustaceans and molluscs. Also, it is pleasant with soups and risottos and with seafood and vegetables.



F.lli Paladin
Azienda Agricola

Soc. Agr. San Bartolomeo F.lli Paladin s.s.
Via Stadio, 9 - 31024 Ormelle (TV) - ITALIA
tel. 0422.745082 - fax 0422.719912