

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: 100% Ribolla Gialla

Denominazione: Igt Venezia Giulia

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Suolo: Medio impasto/ricco di scheletro

Epoca vendemmiale: Inizio settembre



Prodotto con una vinificazione a temperatura controllata per preservare gli aromi freschi e fruttati tipici della varietà. Una parte del vino fermenta e matura in serbatoi di acciaio inox, mentre l'altra parte fermenta e matura in barrique di rovere. Questo duplice approccio permette al vino di conservare la sua freschezza e il suo carattere varietale, acquisendo al contempo maggiore struttura e complessità, esaltandone l'eleganza e arricchendolo di sfumature aromatiche delicate ma persistenti.



Colore: Giallo paglierino

Profumo: Elegante e delicato al naso, si apre con note floreali di fiori bianchi accompagnate da lievi sfumature agrumate e sentori di frutta fresca a polpa bianca. Il profilo aromatico è fine e armonico, con una complessità discreta che arricchisce il bouquet senza prevalere sulla sua naturale espressione varietale.

Gusto: Si distingue per una piacevole acidità che dona slancio e vivacità alla beva, sostenuta da una delicata mineralità che ne accentua l'eleganza. La struttura è leggera ma ben definita, con un equilibrio armonioso e una persistenza fresca e raffinata.

Temperatura di servizio: 12°C

