



Ribolla Gialla Bassilla

Uve: Ribolla Gialla

Zona di produzione: IGT Tre Venezie

Sistema di allevamento: Guyot - 4000 viti/ha, con resa di 2 kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: alla pigia-diraspatura delle uve altamente concentrate e mature, segue la macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 18 ore, e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a 18°-20°C. Infine l'affinamento sui lieviti nobili e periodiche operazioni di batonage fino al momento dell'imbottigliamento primaverile

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Note olfattive e gustative: agli occhi è di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet elegante, floreale e fruttato. Sapore: secco, vivace ed asciutto con retrogusto lievemente aromatico

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, è perfetto con il pesce crudo o primi piatti a base di pesce, ottimo con minestre soprattutto creme e vellutate

Il nome: Bassilla Mima del III secolo morì ad Aquileia durante una serie di spettacoli. La sua lapide riporta l'esortazione "fatti animo Bassilla: nessuno è immortale"



O
B
I
I
Z

