



PIERPAOLO
PECORARI

RIBOLLA GIALLA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Ribolla Gialla
- Resa** — 60 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in serbatoi di acciaio (18/20 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia
- Potenziale di invecchiamento** — 3 - 5 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Antipasti di pesce, aperitivi, primi piatti di pasta.
- Proposte piatti:*
Pasta con pomodorini freschi, bruschette.
Fagottini
di porri, salmone e robiola. Caprese sfiziosa con salsa all'origano. Spaghetti integrali con pesto di piselli, pomodori secchi e stracciatella.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it