



## VINO BIANCO FÈ RIBOTA

**COLORE:** il colore è un giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, vivo e luminoso.

**PROFUMO:** il bouquet è intrigante, vellutato, ricorda la pesca, l'albicocca la mela verde ed il limone, ma anche note floreali di biancospino.

**SAPORE:** Sapore armonico, vivace, asprigno grazie all'acidità tipica del vitigno, lascia in bocca un piacevole retrogusto di mandorle.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale come vino a tutto pasto per il consumo quotidiano. Eccellente come aperitivo, si sposa molto bene con piatti a base di carne bianca o di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12 %vol

**VENDEMMIA:** manuale a metà settembre con accurata cernita delle uve

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura successiva pressatura in pressa a polmone. Successivo travaso, a cui segue la fermentazione. Viene poi effettuato il batonage per 2/3 volte a settimana per circa 20 giorni sulle fecce fini (o Nobili).

### AFFINAMENTO

:il vino pronto all'inizio dell'anno nuovo, entra subito in commercio, dopo aver subito un invecchiamento di circa 5 mesi in acciaio inox; il vino è di pronta beva in quanto la sua fragranza è giovanile e il confezionamento viene effettuato subito, ai fini di preservare i profumi fruttati, varietali e caratteristici del Roero che da sempre contraddistinguono l'azienda.