



## SCHEDA TECNICA

### NAYRIB



**VITIGNO:** 60% Chardonnay, 40% Ribolla Gialla

**ZONA DI PRODUZIONE:** Pasiano di Pordenone.

**ALLEVAMENTO:** Chardonnay: Guyot doppio; Ribolla Gialla: Sylvoz.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Il settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve Chardonnay e Ribolla Gialla vengono raccolte in campo e lavorate con cura, per rispettarne l'integrità fino alla pressatura e alla fermentazione, che avviene a temperatura controllata. Il vino così ottenuto riposa sui lieviti in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**PH:** 3,13

**ZUCCHERO RESIDUO:** 3,6

**ESAME VISIVO:** giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, ottima limpidezza e buona consistenza.

**ESAME OLFATTIVO:** delicato al naso, sviluppa un ventaglio olfattivo che si svolge su note di fiori freschi, sambuco, acacia, fiori di zagara. Seguono aromi fruttati di ananas e pesca bianca, con leggeri richiami agrumati.

**ESAME GUSTATIVO:** assaggio calibrato su snellezza e freschezza. La sapidità nel finale chiude il sorso con piacevole pulizia, per una beva rinfrescante, d'impatto giovanile.

**ABBINAMENTI:** Si abbina bene a crudité di mare, frittare, pesce al cartoccio, ma anche a carni bianche, salumi e formaggi non troppo stagionati. Da provare con la pizza artigianale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** si consiglia di servire a 10-12°.



## IN SINTESI

Nayrib, il nostro vino bianco fermo, nasce dall'unione in campo di Chardonnay, vitigno internazionale di indiscussa eleganza, e Ribolla Gialla, vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, che si distingue per il suo bouquet delicato e il sapore asciutto, dalla spiccata freschezza.

Il tenue colore giallo paglierino anticipa la delicatezza del ventaglio olfattivo, che si sviluppa su note di fiori freschi, sambuco, acacia, fiori di zagara. Seguono gradevoli aromi fruttati di ananas e pesca bianca, con leggeri richiami agrumati.

L'assaggio è calibrato su snellezza e freschezza. Il finale delicatamente sapido chiude il sorso con piacevole pulizia, per una beva rinfrescante, estiva, d'impatto giovanile.

### **Abbinamenti:**

Si abbina bene a crudité di mare, frittture, pesce al cartoccio, ma anche a carni bianche, salumi e formaggi non troppo stagionati. Da provare con la pizza artigianale.

Noi lo consigliamo con... "poenta e schie"

*Da assaporare con gioia!*