

Vini *Fermi*

RIBOLLA GIALLA

IGP Venezia Giulia
2026

Biologico

DISPONIBILE NEI FORMATI:

- **bottiglia 75cl**

UVE:

Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE:

Isonzo

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Suolo di origine eocenica composto da una stratificazione alternata di marne e arenarie.

GRADO ALCOLICO:

13 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12 °C

NOTE SENSORIALI:

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso si apre con delicati sentori di fiori bianchi e agrumi freschi, accompagnati da eleganti sfumature balsamiche che ne accentuano la finezza aromatica. Al palato è fresca, sostenuta da una marcata acidità che dona slancio e bevibilità. Il finale è pulito, sapido e persistente, con un piacevole ritorno balsamico.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, accompagna perfettamente crudi di pesce, molluschi, crostacei e frittture leggere. Ottima con risotti alle erbe, verdure di stagione e formaggi freschi. La sua vivace acidità la rende particolarmente adatta anche ad abbinamenti con piatti delicati della cucina mediterranea.

CONSERVAZIONE:

Custodire in un ambiente fresco e buio, bottiglia stesa e lontana da sbalzi di temperatura. Temperatura ideale: 12 - 16 °C.



POMERIO

Still Wines

RIBOLLA GIALLA

IGP Venezia Giulia
2026

Organic

AVAILABLE FORMATS:

- 75 cl bottle

GRAPE VARIETY:

Ribolla Gialla

PRODUCTION AREA:

Isonzo

SOIL COMPOSITION:

Eocene-origin soils characterized by alternating layers of marl and sandstone.

ALCOHOL CONTENT:

13% vol

SERVING TEMPERATURE:

10–12 °C

TASTING NOTES:

bright straw yellow colour with greenish reflections. On the nose, it opens with delicate notes of white flowers and fresh citrus, accompanied by elegant balsamic nuances that enhance its aromatic finesse. On the palate it is fresh, supported by a marked acidity that gives it vibrancy and drinkability. The finish is clean, savoury and persistent, with a pleasant balsamic return.

PAIRINGS:

Ideal as an aperitif, it pairs perfectly with raw fish, shellfish, crustaceans and light fried dishes. Excellent with herb risottos, seasonal vegetables and fresh cheeses. Its lively acidity also makes it particularly well-suited to delicate Mediterranean cuisine dishes.

STORAGE:

Store in a cool, dark place, away from sudden temperature fluctuations. Bottles should be kept horizontally. Ideal storage temperature: 12–16 °C.



POMERIO

Stillweine

RIBOLLA GIALLA

IGP Venezia Giulia
2026

Bio

ERHÄLTICH IN FOLGENDEN FORMATEN:

- Flasche 0,75 l

REBSORTE:

Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET:

Isonzo

BODENBESCHAFFENHEIT:

Böden eozänen Ursprungs mit einer wechselnden Schichtung von Mergel und Sandstein.

ALKOHOLGEHALT:

13 % vol.

SERVIERTEMPERATUR:

10–12 °C

SENSORIK:

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase öffnet er sich mit zarten Noten von weißen Blüten und frischen Zitrusfrüchten, begleitet von eleganten balsamischen Nuancen, die seine aromatische Finesse unterstreichen. Am Gaumen ist er frisch, getragen von einer ausgeprägten Säure, die ihm Spannung und Trinkfluss verleiht. Das Finale ist klar, salzig und anhaltend, mit einem angenehmen balsamischen Nachklang.

EMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif, passt perfekt zu rohem Fisch, Muscheln, Krustentieren und leicht Frittiertem. Hervorragend zu Risotto mit Kräutern, saisonalem Gemüse und Frischkäse. Seine lebendige Säure macht ihn besonders geeignet für die Kombination mit leichten Gerichten der mediterranen Küche.

LAGERUNG:

An einem kühlen, dunklen Ort liegend und vor Temperaturschwankungen geschützt aufbewahren. Idealtemperatur: 12–16 °C.



POMERIO