

La Ribolla gialla Biele Zôe Cuvée 8515 è la migliore dei Colli Orientali del Friuli

Autore: [wpv-post-coauthors]

Bellazoia 8 novembre 2017

È la Ribolla gialla Biele Zôe Cuvée 8515 di Tenimenti Civa la miglior ribolla ferma dei Colli Orientali del Friuli: questo il risultato emerso dalle maggiori guide vini edizione 2018: Bibenda, Veronelli, Vini Buoni d'Italia, Gambero Rosso, Espresso, Slow Wine, Vitae.

Il Biele Zôe, di cui è stata premiata l'annata 2016, è un vino ottenuto perlopiù da uve Ribolla gialla più piccolissime percentuali di Chardonnay, Friulano e Sauvignon, che Tenimenti Civa produce nei vigneti di proprietà. Si tratta di un vino dal sapore invitante, fresco e fruttato di fragolina di bosco, agrume e un accenno di mela.

Con il ribolla gialla Biele Zôe l'azienda intende esaltare la grande piacevolezza di questo vino e <

La Ribolla gialla si sposa alla perfezione con antipasti come il salmone marinato, scampi crudi, polipo impreziosito dal crudo di San Daniele, tartare di manzo. Si accompagna molto bene anche con i crostacei: cicale, gamberetti, scampi e aragoste senza rischiare il proverbiale gusto metallico. Compagno di piatti piccanti, ha una particolare vocazione per le ricette elaborate con i vegetali. Da provare con pesci d'acqua marina dalla polpa delicata come il branzino, l'orata, l'ombrina, il rombo, il san pietro.

Il prestigioso riconoscimento sarà consegnato a Roma presso l'hotel Cavalieri nell'ambito della cena di gala prevista per sabato 18 novembre 2017.