



RIBOLLA GIALLA



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Ribolla Gialla



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia vera e propria comincia dopo circa 15/20 giorni di appassimento, generalmente intorno alla prima metà di ottobre, successivamente, con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una leggera criomacerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene collocato all'interno di recipienti in acciaio inox dove avverrà la fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato a maturare negli stessi contenitori per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli



Note olfattive e gustative: Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, e fragrante. Si snoda su note di fiori d'acacia, pesca gialla e mela cotogna. Asciutto e sapido, è esaltato da una buona acidità.



Abbinamenti gastronomici: Perfetto in abbinamento con piatti a base di pesce, timballi di pesce, zuppe e passati di verdure.



Temperatura di servizio: 8-10° C



Gradazione alcolica: 13% Vol.

