



Ribolla Gialla

IGT Venezia Giulia



UVE

Ribolla Gialla



TERRITORIO

Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a doppio capovolto, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta in poco più di 3 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore ottenuto fermenta in inox ad una temperatura controllata (circa 16°C). La maturazione avviene in contenitori di acciaio con frequenti bâtonnage per sei mesi circa. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ*

12,50 % vol. - 7,00 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Giallo chiaro con riflessi color giada. Profumo di erbe d'argine, camomilla e pesca bianca. Al palato si distingue per equilibrio, sapidità e freschezza.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo per eccellenza, accompagna salumi non troppo stagionati e formaggi delicati. Ideale con crostacei, molluschi e pesce crudo.
Si consiglia di servire il vino a 10/12° C in un calice da vino bianco di media ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

Fino a 2/3 anni e oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri