



Ribolla Gialla

DENOMINAZIONE

Friuli Colli Orientali – DOC

ANNATA

2017

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot

METODI DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda e terza decade di Settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve, pressatura soffice, controllo
della temperatura di fermentazione (17° - 18° C)

EVOLUZIONE

Fermentazione in recipienti di acciaio inox
con controllo della temperatura, sosta sui lieviti
con batonnage. Imbottigliamento, stoccaggio
delle bottiglie coricate in locali condizionati

DATI ANALITICI

Alcool (% vol): 13,2
Acidità totale (g/l): 5,0

ESAME SENSORIALE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo: caratteristico aroma di fiori di glicine
e sentori di mandarino
Gusto: presenta un buon equilibrio tra acidità
e morbidezza, spesso con note citrine

ABBINAMENTI

Molto gradevole come aperitivo, si accompagna
a pesce crudo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C