



## 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