

Ribolla Gialla

Doc Friuli Colli Orientali



Tipo di vino:	Bianco secco
Varietà delle uve:	Ribolla Gialla in purezza
Sistema di allevamento:	Cappuccina e Guyot
Vendemmia:	Le uve sono state raccolte a mano la seconda settimana di Settembre
Vinificazione:	Le uve selezionate vengono vinificate con particolare cura per preservare i freschi aromi varietali. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. Al termine della fermentazione viene effettuata una lunga serie di batonnage. Dopo viene affinato per 6 mesi sui lieviti.
Acidità:	5.0 g/l
Alcool:	12.5 % in volume
Colore:	Vino dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdi.
Note olfattive e gustative:	Profumo intenso floreale e fruttato, sapore asciutto, sapido e piacevolmente fresco.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 10 - 12 °C.
Abbinamenti:	Si abbina ad antipasti freddi, verdure, pesci delicati, frittate di pesce e minestre.