

# Turian

## RIBOLLA GIALLA

### TECNICA DI VINIFICAZIONE,

L'uva, piuttosto tardiva, viene raccolta a fine settembre e fatta macerare a 12°C per una notte intera. La fermentazione, a temperatura non superiore ai 15°C, dura 15 giorni circa e, come il successivo affinamento fino all'estate successiva, avviene in acciaio.

### VINO

Colore giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdi. Profumo fruttato, fine ed elegante che ricorda le essenze floreali dell'acacia e della limoncella. In bocca è fresco, citrino e sapido, ma contemporaneamente delicato.

### CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C. Accostamenti gastronomici: vino da aperitivo e da antipasti, minestre e piatti di pesce in casseruola, molluschi, in particolare tartufi di mare. Cucina friulana: sarde impanate e fritte.

### DA UVE

Ribolla Gialla

### ZONA DOC

Colli Orientali del Friuli

### COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di R. e Manzano

### RESA UVA

85 quintali/ettaro

### FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

### DENSITA' DI IMPIANTO

Da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

### EPOCA VENDEMMIA

Fine Settembre

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 10-12°C

