



# LINEA ANTONUTTI RIBOLLA GIALLA



## IGT Venezia Giulia



### UVE

100% Ribolla Gialla



### TERRITORIO

Pianura ciottolosa con frazioni di argilla rossa di origine morenica, medio Friuli



### COLTIVAZIONE

Vigneti allevati a cappuccina con una densità d'impianto di 3500 viti e 80/90 ql di uva per ettaro



### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia



### GRADAZIONE - ACIDITÀ (VALORI INDICATIVI)

12,5% vol. - 6,40 g/l



### TEMPERATURA CONSIGLIATA

10° - 12° C



### SUGGERIMENTI

Colore giallo paglierino con sottili riflessi di giada. Al profumo note floreali e sensazioni fruttate tra cui spicca la camomilla. Gradevole acidità e piacevole freschezza



### DIMORA IN CANTINA

3/4 anni e oltre se in condizioni ottimali



### CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri