



Origine :
Friuli Venezia Giulia

Varietà:
Uve di Ribolla Gialla

Sostenibilità:
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:
Settembre

Vinificazione:
Tradizionale, in bianco, dopo una sosta sulle bucce di circa 24 ore a temperatura controllata. Affinamento in acciaio in riduzione controllata fino alla primavera successiva. Riposo di alcuni mesi dopo l'imbottigliamento.

Sensi:
Colore: Giallo paglierino chiaro.
Profumo: gradevole trama che va dalla tipica mela locale al fiore di castagno e agrumi
Sapore: molto ricco, elegante e persistente con buona sapidità

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ottimo con antipasti di pesce crudo e con primi piatti di pesce
Temperatura di servizio: 8/10°

