

# Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali

**Zona di Produzione:** Prepotto (UD), Località Poianis, altitudine 120 mt slm

**Varietà:** 100% Ribolla Gialla, vitigno autoctono

**Terreno:** Ponca, flysch costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

**Esposizione vigneti:** Nord-est, sud-est

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Anno impianto:** 2019

**Vendemmia:** Manuale, prima metà di settembre

**Vinificazione e affinamento:** Macerazione dell'uva per 18 ore a temperatura +8°C, pressatura soffice con resa in mosto 65% portato a fermentazione su letto di lievito indigeno alla temperatura controllata costante a + 15°C per 12 giorni. Primo travaso del vino biologico, in vasca inox secondo travaso in anfora di terracotta naturale per 7 mesi.

**Tipo di bottiglia e chiusura:** Bordolese da 0.750 ml, tappo Stelvin

**Produzione:** 5000 bottiglie/anno

**Note Organolettiche:**

**Colore:** Giallo brillante con tonalità dorate

**Profumo:** Delicato, elegante, floreale con un ventaglio di note dolci agrumate e minerali.

**Sapore:** Asciutto, gentile di ottima struttura, tannino dolce fuso con note di cera d'api, acidità e mineralità equilibrate

**Gradazione:** 12.50° % Vol.

**Temperatura di servizio:** + 10-12°C

**Abbinamenti:** Piatti di pesce e carni bianche in salse delicate, piatti freddi estivi, ottimo con formaggi freschi, si presta ad accompagnare pietanze vegetariane e vegane.