

# GILDO

*Vini & Spumanti*



## RIBOLLA GIALLA

<b>TIPO DI VINO</b>	—	Bianco secco
<b>ZONA VITIGNO</b>	—	Colli Orientali del Friuli
<b>VITIGNO</b>	—	Autoctono - Ribolla Gialla in purezza
<b>TERRENO</b>	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
<b>ANNO VIGNETI</b>	—	Dal 1985 al 2015
<b>ALLEVAMENTO</b>	—	Cappuccina
<b>VENDEMMIA</b>	—	Manuale nella prima decade di settembre
<b>DATI ANALITICI</b>	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
<b>TEMPERATURA</b>	—	12 - 14° C

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata.

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Fine della primavera successiva alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Profumo floreale, sapore asciutto, fresco e leggero.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo. Si accompagna ad antipasti freddi, minestre, creme e vellutate, primi piatti a base di verdure, pesce.