



RIBOLLA GIALLA

Zona di Produzione: I.G.P Trevenezie

Varietà delle uve: 100% Ribolla Gialla

Sistema di Allevamento:

Monocapovolto friulano e Guyot francese

Epoca di Vendemmia: Terza settimana di settembre

Vinificazione: Come il Friulano è uno dei vitigni autoctoni di lunga tradizione in Friuli.

Le uva diraspate e pigiate vengono macerate con le bucce in vasche colme di anidride carbonica a 8°C per un periodo variabile tra le 12 e le 15 ore.

Vengono quindi pressate sofficemente (sempre in assenza di aria) con il "metodo Champagne", ottenendo così un mosto fiore ricco, profumato e delicatamente aromatico,

da decantare con il solo ausilio del freddo.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio

con l'utilizzo di lieviti autoctoni ad una temperatura che oscilla tra i 14° e i 16°C.

Dopo una

lenta maturazione "sur lies", che continua in acciaio, viene imbottigliato sempre in assenza

di aria.

Gradazione alcolica: 13,00% vol. circa

Colore: Giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli.

Note olfattive e gustative: Fragante, con note di mela verde, lime e scorza di pompelmo. In bocca di viva freschezza, chiude piacevolmente fresco con un lungo finale.

Temperatura di servizio: 8° – 10° C

Abbinamenti: Antipasti di mare, pesce fritto, crostacei, insalata di mare.