



**Zona di Produzione:** Friuli Colli Orientali

**Terreno:** Marnoso-arenaceo



**Sistema di Allevamento:** Capuccina e guyot

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.



**Colore:** Vino dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdognoli.

**Note olfattive e gustative :** E' elegante nei suoi profumi floreali e fruttati. Al gusto è sapida, dal finale delicatamente asciutto.

**Temperatura di servizio :** Servire preferibilmente a 10-12 °C.

**Abbinamenti :** Piacevole aperitivo ma si sposa molto bene con tutti gli antipasti di pesce, crudi e cotti.





VIE D'ALT

# RIBOLLA GIALLA DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

## Production Area:

Friuli Colli Orientali

## Land:

Marly-arenaceous

## Cultivation system:

Capuccina and guyot

## Harvest:

Manual

## Vinification:

Short cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Long series of stirring and then bottled.

## Color:

Wine with an intense straw yellow color with subdued greenish reflections.

## Olfactory and gustatory notes:

It is elegant in its floral and fruity scents. The taste is sapid, with a delicately dry finish.

## Service temperature :

Serve preferably at 10-12 °C

## Pairings:

Pleasant aperitif, it goes very well with all fish, raw and cooked appetizers.



## Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

## Bodenart:

Mergelig -sandig

## Anbausystem:

Kapuziner und Guyot

## Lese:

Manuell

## Vinifikation:

Kaltmazeration aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Bâttonage-Verfahren und anschließende Abfüllung.

## Farbe:

Wein von strohgelber Farbe mit blassgrünlichen Reflexen.

## Geruchs- und Geschmacksnoten:

Er ist elegant in seinen floralen und fruchtigen Aromen. Im Geschmack ist er krautig, mit mildem trockenem Abgang.

## Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 10-12 °C servieren.

## Serviervorschläge:

Angenehmer Aperitif, passt sehr gut zu allen Fischvorspeisen, roh und gegart.

