



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

RIBOLLA GIALLA

bianco secco vendemmia 2017

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha un bouquet piacevole che ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da qualsiasi piatto di pesce ma anche da minestre, soprattutto creme e vellutate. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.4 % vol
Acidità totale: 5.0 g/l
Zuccheri riduttori 1.6 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Ribolla Gialla (autoctono friulano)

SUPERFICIE: 1.1 ha in collina (terreno di argilla e marna)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con densità di 4700 ceppi/ettaro.

DATA DELLA VENDEMMIA: 08/09/2017 (manuale)

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e subito poste in criomacerazione per 18 ore, quindi spremute con pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo, quindi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino riposa sulle fecce nobili, per quattro mesi, al fine di acquistare una più intensa caratteristica varietale. All'inizio della primavera avviene il primo travaso e quindi subito dopo l'imbottigliamento.

