



CATULLIO

“ LE SELEZIONI ” | BIANCHI

“ GIALLA ”

LA RIBOLLA GIALLA

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

La Ribolla Gialla è uno dei vitigni autoctoni coltivati da sempre nelle colline friulane. Se ne otteneva un vino pregiato, tanto che il comune di Udine, fin dai tempi della dominazione veneziana, lo offriva ai luogotenenti al momento del loro insediamento in città e, anche in epoche successive, ne furono omaggiati Patriarchi, nobili ed imperatori. Il suo nome deriva dal fatto che l'uva, naturalmente ricca in acido malico, completasse la sua fermentazione in primavera, ribollendo, ma anche perché, a completa maturazione, i suoi acini sono di un colore giallo dorato.



L 'uva: Ribolla Gialla

La vinificazione: criomacerazione prefermentativa dell 'uva alla temperatura di circa 10°C per 24 ore, pressatura soffice, illimpimento statico a freddo del mosto, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l 'impiego di lieviti selezionati, affinamento in acciaio con mantenimento del vino sui lieviti e movimentazione periodica della feccia fine.

Il vino: colore giallo paglierino. Bouquet fresco e floreale, con ricordi di fiori di acacia e di agrumi. Vino fragrante, gradevolmente asciutto, fresco e delicato.

L 'abbinamento: ottimo come aperitivo, ideale compagno di tutto il pesce crudo e primi piatti delicati sempre a base di pesce. Va servito alla temperatura di circa 10-12°C.