

RIBOLLA GIALLA

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso - Friuli Latisana - Udine

VARIETÀ UVE:
Ribolla Gialla 100%.

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:
11 % Vol.

VINIFICAZIONE:
Raccolta meccanica delle uve, separazione delle bucce mediante pressature soffice degli acini. Vinificazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con lieviti selezionati. Verrà poi fatto rifermentare in autoclavi per 36 mesi; si passerà poi all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE:
Vino interessante autoctono.
Perlage molto fine e persistente.
Cristallino al naso, intenso con sentori di pesca noce e floreali in genere.
In bocca è piacevole, armonico e persistente.

ABBINAMENTO:
ottimo come "tutto pasto". Ideale come aperitivo in abbinamento a pesce, crostacei.
Servire ad 8-10°C.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistoceno costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.




PARADIIS