



CANTARUTTI

RIBOLLA GIALLA Friuli Colli Orientali

VITIGNO: autoctono Friulano - 100% Ribolla Gialla

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 1.78.00 in alta collina

VENDEMMIA: in cassette a mano, a metà del mese di settembre

VINIFICAZIONE: in bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.

FERMENTAZIONE: avviene a temperatura controllata che varia dai 16°C ai 18°C per un periodo non superiore ai 12 giorni. Successivamente vengono effettuati un paio di travasi, per permettere lo spoglio lento e naturale; Rimane in tank di acciaio fino all'imbottigliamento ad una temperatura che oscilla fra i 12°C e i 14°C.

AFFINAMENTO: è da considerare un esclusivo vino d'annata grazie alla sua sostenuta acidità che la rende unica, anche se le nostre verifiche organolettiche e gustative ci tranquillizzano nel proporla anche dopo uno o più anni dal suo imbottigliamento. Viene solitamente imbottigliata alla fine del mese di aprile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso rimane fragrante e floreale, mentre al palato si riscontra la sua gradevole e fine acidità che la contraddistingue dagli altri vini bianchi friulani conferendone fine ed elegante freschezza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: si consiglia di servirla ad una temperatura non superiore ai 14°C. Ottima se abbinata ad antipasti e minestre fredde a base di verdure, eccezionale con pesce, preferibilmente crudo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITA' TOTALE: 6,3 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 14°C



Bicchieri Consigliato:



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it