



**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:**

