



SARAGIALLA - RIBOLLA GIALLA

Vitigno autoctono friulano

Vitigno: Ribolla Gialla Igt VG

N° bottiglie prodotte: 2500 bottiglie da 0,75 l.

Giacitura: 180-350 mt. s.l.m., terreno collinare marnoso-arenaceo

Resa per ceppo: 1,5 kg./ceppo

Modalità raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: dopo la pigiatura mosto e bucce vengono lasciate per 12 ore in una botte di acciaio inox a temperatura circa di 1-2°C affinché avvenga il contatto mosto-buccia chiamato "macerazione pellicolare". Lo scopo è estrarre dalla

buccia le caratteristiche primarie del vitigno. Successivamente avviene una pressatura soffice e viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tonneau di legno.

Affinamento: 8 mesi in tonneau di legno con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.

Imbottigliato a caduta, senza chiarifiche e filtrazioni.

Caratteristiche: la fermentazione spontanea e l'assenza di chiarifiche danno al vino la massima espressione del territorio, mentre l'assenza di filtrazioni ne garantisce il massimo rispetto ed integrità.

Un apporto minimo di solfiti garantisce la salubrità del vino.