



Conte Brandolini
D ' A D D A

RIBOLLA GIALLA
2019

- Regione: Friuli Venezia Giulia.
- Classificazione: I.G.T. VENEZIA GIULIA
- Vitigno: 100% uva ribolla gialla.
- Terreno: Sabbioso - ghiaioso.
- Vinificazione: Vendemmia nella terza settimana di settembre 2019.
Uva totalmente pigia diraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura media di 15/17 gradi per 10 giorni in vasca di cemento.
A seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini con battonage cadenza settimanale, lisi di cinque mesi.
Assemblaggio gennaio 2020 per un totale potenziale di 20.000 bottiglie da 0,75 lt.
- Primo imbott. n° 13333 bott. nella prima settimana febbraio 2020**
- Grado Alcolico: 12,40%. Acidità totale 6,8 pH 3,3
- Descrizione: Vino dal colore giallo paglierino cristallino con profumo di fiori bianchi e frutta fresca.
Al palato si caratterizza da una spiccata freschezza e da una piacevole acidità. Vino secco, sapido, armonioso dalla buona beva.
- Note: Stappare con leggero anticipo e servire a 10-12° C.

Data compilazione scheda 15 aprile 2020

Conte Brandolini s.r.l.

Sede: Via Vistorta n.82 – 33077 Sacile PN – tel. 0434/782490- fax 0434/734878
Cantina : Via della vigna – 31016 Cordignano TV– tel. 0438/995386
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 00266280932
e-mail: vistorta@vistorta.it