

TERRE MAGRE

RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.

**UVE**

Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marnoso

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Media

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

DISPONIBILITÀ

Primavera inoltrata

GRADO ALCOLICO

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

2 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,6 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

La vendemmia viene effettuata a mano. Le uve, una volta pigiate, sono sottoposte a pressatura soffice e la fermentazione viene eseguita con lieviti selezionati a temperatura controllata per un periodo di circa 15-20 giorni. Il vino rimane sul deposito fine per almeno sei mesi per ottenere una maggiore complessità aromatica.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, con leggere sfumature verdognole. Bouquet floreale con note di rosa bianca, genziana e acacia. Note fruttate di pesca bianca, mela e pera, unite a spiccate note agrumate. Al palato si completa con una buona acidità che conferisce al vino una caratteristica freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile, ottimo come aperitivo, si sposa bene con carni bianche, pesce, verdure e primi piatti.