

RIBOLLA GIALLA

Friuli Colli Orientali
D.O.C.



100% Ribolla
Gialla



12° C



A mano, in cas-
setta; metà terza
decade di set-
tembre.



Vinificazione: Tutte le uve vengono diraspate, l'80% viene macerato a freddo per 48 ore, pressato e fatto fermentare in vasche inox termocondizionate a 16-18° C. L'altro 20% viene macerato in alzata di cappello per 4 giorni, viene torchiato e termina la fermentazione alcolica in botte di rovere da hl 25. La fermentazione malolattica condotta al 50% affina ulteriormente il vino, che rimane sur-lies per 8 mesi, prima di essere imbottigliato.

Sensazione: Dal colore giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità. Si possono percepire sentori di fiori di campo, di mela e di foglia di limone. Si distende sul palato con armonia riuscendo ad abbinare nel contempo potenza e freschezza.

Abbinamenti: Può essere un piacevolissimo aperitivo, ma si sposa bene con tutti gli antipasti di pesce e, in modo particolare con le conchiglie.