

Ribolla Gialla - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Ottenuto da un antico vitigno autoctono coltivato fin dall'epoca romana. Inconfondibile è il suo piacevolissimo bouquet.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino friulano storicamente apprezzato nelle principali corti europee. Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi verdi. È elegante nei suoi profumi floreali e fruttati. Acidità sostenuta ben bilanciata nel corpo.

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI:

Ribolla Gialla 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Vigneti dei Colli Orientali del Friuli, nord-est e sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Capuccina e Sylvoz corto.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. Resa di 90/100 quintali per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta verso la fine di settembre.

VINIFICAZIONE:

Breve macerazione a freddo delle uve diraspate (a 7°C per 7/8 ore) e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo (circa 5°C) e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (18°C).

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sui lieviti fino a primavera (momento dell'imbottigliamento) ed affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

ABBINAMENTI:

Antipasti freddi, salse agrodolci, minestre, verdure e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % VOL

ACIDITÀ TOTALE: 6,2 G / L

ESTRATTO SECCO: 20 G / L

ZUCCHERI RIDUTTORI: 3,5 G / L

SOLFITI: 95 MG / L