



RIBOLLA GIALLA

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Caratteristiche del vino

Di colore giallo paglierino cristallino, la Ribolla Gialla è un vitigno autoctono friulano dai fragranti profumi floreali e fruttati che richiamano la susina e la pesca. Presenta al gusto un caratteristico sapore fresco e asciutto, elegantemente citrino, persistente sulle note agrumate e dal finale lievemente aromatico.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare. Antipasti di pesce delicati, ma anche a tutto pasto.

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

Riconoscimenti

Bibenda, Tre Grappoli
I Vini di Veronelli, 85 pt.
Vinibuoni d'Italia, Tre Stelle
James Suckling, 92 pt.

Scheda tecnica

Acidità totale: 6,8 g/l
Zuccheri riduttori: 5,8 g/l
Alcool totale: 12,5% vol.
Estratto secco netto: 23,5 g/l

Vigneto

Braida Santa Cecilia
Codroipo, UD

Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

Vitigno

Ribolla Gialla in purezza

Allevamento

Guyot

Vendemmia

Seconda quindicina di settembre

Vinificazione

In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari

Affinamento

In bottiglia