



## **RIBOLLA GIALLA DOC** **Friuli Colli Orientali**

**Zona di produzione:** Friuli Colli Orientali

**Varietà delle uve:** 100% Ribolla Gialla

**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Vendemmia:** manuale nell'ultima decade di settembre

**Vinificazione :** Si effettua la macerazione in pressa a freddo, poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16-18°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

**Acidità:** 6,1 g/l

**Alcool:** 12 % in volume

**Colore:** vino dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdognoli.

**Note olfattive e gustative:** E' elegante nei suoi profumi floreali e fruttati. Acidità sostenuta e ben bilanciata nel corpo.

**Temperatura di servizio:** Servire preferibilmente a 10-12 °C.

**Abbinamenti:** Piacevole aperitivo ma si sposa molto bene con tutti gli antipasti di pesce, crudi e cotti.