

Ribolla Gialla

DOC Friuli Colli Orientali

Discretamente corposo e di buon equilibrio. Profumi di genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca bianca, mela renetta e pera ruggine. Sensazioni erbacee di fienagione estiva ed erbe officinali. Mineralità sassosa e salina.



NATURA DEL TERRENO

Ponca ed Arenaria



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vendemmata al mattino macera qualche ora in pressa per poi fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata per esaltare le note fruttate.



AFFINAMENTO

Viene successivamente affinato in acciaio con costanti batonage per 6 mesi.



TIPOLOGIA

Secco



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Di colore giallo paglierino, al palato discretamente corposo e di buon equilibrio. Offre al naso una gamma di profumi soprattutto floreali come genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca bianca e pera ruggine. Nel sottofondo a sensazioni erbacee di fienagione estiva ed erbe officinali accompagnata ad una mineralità sassosa e salina.



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, antipasti e frittate di pesce, pesce bianco condito con olio di oliva, carpaccio di trota alpina o spada con olio e aneto, primi piatti come trenette al pesto o risotto all'astice.

