

# RIBOLLA GIALLA



Vitigno Ribolla Gialla 100.

Denominazione Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali.

Annata 2016.

Tipo di Terreno Argilloso, alluvionale con presenza di scheletro.

Zona Produzione Comune di Manzano.

Sistema di allevamento Doppio Capovolto 4500 viti/ettaro.

Epoca di vendemmia Terza decade di settembre.

Modalità di raccolta Manuale.

Vinificazione Macerazione a freddo sulle bucce per un giorno ca, pressatura soffice, decantazione enzimatica a freddo, pulizia del mosto e fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio con temperatura controllata per evitare fermentazioni secondarie (malo lattica).

Affinamento Acciaio per 10 mesi

Gradazione alcolica 12,5% Vol.

Acidità totale 6,00 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento 24 mesi se conservato correttamente.

Note sensoriali Il bouquet è gradevolmente fruttato ma non invasivo con note floreali e sensazioni minerali. Al palato gradevolmente acidulo, asciutto avvolgente.

Abbinamenti Vino da pasto che s'accompagna molto bene con tutti i tipi di pesce, crostacei ma anche con risotti, minestre e carni bianche.

Temperatura di servizio 10/12 °C.

sals terrae



AZIENDA VITIVINICOLA "Sals Terrae" - Società Agricola Tenute Duri Leonardo S.S. Agricultural Group  
Cantina in Nimis (UD) - Sede legale in Via Cordovado, 11 - Sesto al Reghena (PN)  
tenuteagricoledurileonardo@gmail.com