

# Ribolla Gialla

## Doc Friuli Colli Orientali



<b>Tipo di vino:</b>	Bianco secco
<b>Varietà delle uve:</b>	Ribolla Gialla in purezza
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cappuccina e Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Le uve sono state raccolte a mano la seconda settimana di settembre.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve selezionate vengono vinificate con particolare cura per preservare i freschi aromi varietali. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. Al termine della fermentazione viene effettuata una lunga serie di batonnage. Dopo viene affinato per 6 mesi sui lieviti.
<b>Acidità:</b>	5.0 g/l
<b>Alcool:</b>	12.5 % in volume
<b>Colore:</b>	Vino dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdi.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Profumo intenso floreale e fruttato, sapore asciutto, sapido e piacevolmente fresco.
<b>Temperatura di servizio:</b>	Servire preferibilmente a 10 - 12 °C.
<b>Abbinamenti:</b>	Si abbina ad antipasti freddi, verdure, pesci delicati, frittura di pesce e minestre.