



## I CLASSICI

### RIBOLLA GIALLA

DEI NESPOLI

DOC

Friuli Colli Orientali



<b>Formato bottiglia</b>	750 ml
<b>Denominazione</b>	D.O.C. Friuli Colli Orientali
<b>Varietà</b>	Ribolla Gialla
<b>Anno d'impianto</b>	2002-2003-2004
<b>Esposizione</b>	collinare ad Est, Sud-Est
<b>Terreno</b>	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Altitudine</b>	150 mt s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot monolaterale
<b>Densità</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vendemmia</b>	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine settembre
<b>Vinificazione</b>	macerazione pre-fermentativa, 8/10 ore con pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
<b>Affinamento</b>	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
<b>Colore</b>	giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
<b>Aroma</b>	fruttato e floreale con toni di mela limoncella e fiori bianchi
<b>Gusto</b>	sapido con note citrine che donano sensazioni fresche
<b>Longevità</b>	3 anni
<b>Abbinamento</b>	come aperitivo, insalate e piatti a base di verdure, risotti
<b>Temperatura di servizio</b>	12 °C