

I CLASSICI



RIBOLLA GIALLA

DEI NESPOLI

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 10 anni

Esposizione dei vigneti: Collina
Est- Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: 150 mt s.l.m.

Uve: ribolla gialla

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: Manuale fine
settembre

Vinificazione: Macerazione
prefermentativa 8/10 ore con
pressatura soffice e fermentazione in
vasche di acciaio termocondizionate

Affinamento: in vasche di acciaio
inox per 9 mesi su fecce nobili
(surlie)

Colore: giallo paglierino tenue con
riflessi verdognoli

Aroma: fruttato con toni di limoncella
e fiori bianchi

Gusto: sapido con note citrine che
donano sensazioni fresche

Longevità: 3 anni

Abbinamenti: Come aperitivo.
Insalate e piatti a base di verdure,
risotti

Temperatura di servizio: 12° C