

## FRIULI COLLI ORIENTALI DOP RIBOLLA GIALLA



Denominazione: Friuli Colli Orientali Dop

Tipologia: bianco secco

Varietà: Ribolla Gialla 100%

Area di produzione: Friuli Colli Orientali

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1930 (vigneto storico sito in Gramogliano)

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 80 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: settembre, raccolta: manuale

Vinificazione: trasporto celere in cantina delle uve vendemmiate manualmente. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento del mosto. Fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, maturazione di sei mesi in botti d'acciaio inox e affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: bianco fresco ed asciutto di grande piacevolezza con sentori di fiori d'acacia ed ananas. colore paglierino intenso.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con antipasti di mare, ideale a piatti di pesce fresco, ostriche, crostacei, carni bianche, formaggi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

