



Ribolla Gialla IGT cl 75

La Ribolla, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno autoctono a bacca bianca tra le varietà i più coltivate in Friuli. E' dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Età Impianto: 5 – 10 anni

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vendemmia: Vendemmia meccanizzata durante l'ultima decade di Settembre e primi di Ottobre

Resa per ettaro: 100-120 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva fermentazione alcolica con temperatura controllata con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: Leggermente fruttato con sentori di agrumi

Gusto: Secco, pieno e con sensazioni leggermente citrine

Temperatura di servizio: 8-10° C

Suggerimenti d'uso: Primi piatti, pesce anche grigliato e carni bianche

Da consumare entro: Entro 18 mesi

Calice raccomandato: Tupilano.

