



Ribolla Gialla

- SUOLO:** Marna eocenica , “la nostra ponca”
- LAVORAZIONE:** Il microclima presente sulle nostre colline di Rosazzo ci consente, nonostante vengano utilizzati solamente prodotti biologici per trattare i vigneti, di avere delle uve naturalmente sane e adatte alla passitura.
Siamo infatti riusciti a lasciare i grappoli a passire sulla pianta fino alla fine di settembre, oltre alla maturazione tecnica.
La raccolta avviene rigorosamente a mano in piccole cassette di legno. Dopo l'arrivo in cantina i grappoli subiscono una macerazione di 48 ore circa; il mosto viene chiarificato naturalmente a freddo e fermenta a temperatura controllata in parte con lieviti autoctoni ed in parte con lieviti selezionati.
Il risultato è una ribolla strutturata e corposa, ma allo stesso tempo caratterizzata da una spiccata aromaticità e freschezza che la rendono equilibrata ed elegante.
- GRADAZIONE:** 13,50%
- UVE:** Ribolla Gialla 100%
- COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati
- PROFUMO:** Delicato, elegante, con sentore di fiori bianchi e miele
- GUSTO:** Fresco, complesso con note di frutta esotica dolce
- ABBINAMENTI:** Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamente a primi piatti a base di pesce e zuppe di verdura.
- DURATA:** 3 anni

