

# RIBOLLA GIALLA



ANNATA

2017

SUOLO

Marna eocenica, "la nostra ponca".

LAVORAZIONE

Il microclima presente sulle nostre colline di Rosazzo ci consente, nonostante l'utilizzo di soli prodotti biologici per il trattamento dei vigneti, di avere uve naturalmente sane e adatte alla passitura.

Siamo infatti riusciti a lasciare i grappoli a passare sulla pianta fino alla fine di settembre, oltre la 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 e in parte con lieviti selezionati. Il risultato è una ribolla strutturata e corposa, allo stesso tempo caratterizzata da una spiccata aromaticità e freschezza che la rendono equilibrata ed elegante.

GRADAZIONE

12,5%

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.

INVECCHIAMENTO

3 anni