



VISTORTA

RIBOLLA GIALLA

Regione	Friuli Venezia Giulia
Classificazione	I.G.T. Venezia Giulia
Vitigno	100% uva Ribolla Gialla
Terreno	Sabbioso - ghiaioso
Grado Alcolico	12,50%

Vinificazione

Vendemmia a metà settembre. Uva totalmente pigia diraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura media di 16 °C per 18 giorni in vasca di cemento. A seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini con battonage cadenza settimanale.

Descrizione

Vino dal colore giallo paglierino cristallino con profumo di fiori bianchi e frutta fresca. Al palato si caratterizza da una spiccata freschezza e da una piacevole acidità. Vino secco, sapido, armonioso dalla buona beva.

Note

Stappare con leggero anticipo e servire a 10-12 °C.