

RIBOLLA GIALLA SUR LIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 %



VITIGNO

Ribolla gialla

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

IL TERRITORIO

Vitigno che caratterizza tutta la regione del Friuli, la nostra Ribolla viene coltivata nella zona più vocata: i Colli Orientali.

La ponca, il tipico terreno marnoso di queste dolci colline, è ricca di sali e microelementi. Da questo terreno la vite riesce a estrarre sostanze che conferiscono ai vini la loro elegante mineralità. La scarsa piovosità e la buona escursione termica danno alle nostre uve una gradevole concentrazione zuccherina.

VINIFICAZIONE

Utilizziamo solo il mosto fiore per la produzione della nostra ribolla sur lie che, sempre a basse temperature, evolve in cantina dopo una prima fermentazione alcolica e un riposo di qualche mese in acciaio. Dopo una rifermentazione in autoclave è accompagnata in bottiglia dai suoi lieviti, che arricchiscono il nostro vino fino al calice.

DEGUSTAZIONE

Visivamente spicca un giallo paglierino dall'elegante velatura. Al naso apre con un piacevole sentore di crosta di pane accompagnato da un bouquet agrumato che prosegue al palato grazie al suo corpo robusto. Una ribolla unica e sapientemente bilanciata.

ABBINAMENTI

Il corpo di questa ribolla è in grado di sostenere anche i cibi più articolati, perfetta con le sarde in saor. Se gradisci l'abbinamento vegano, prova con dei crostini con paté di funghi e una caponata di verdure.

