

RIBOLLA GIALLA

FRIULI COLLI ORIENTALI



NOME:	RIBOLLA GIALLA
DENOMINAZIONE:	Friuli Colli Orientali
UVE:	Ribolla Gialla 100%
VIGNETO:	Guyot
RESA PER ETTARO:	80,00 q/Ha
TERRENO:	Arenarie
VENDEMMIA:	3° settimana di settembre. Con selezione e raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	In bianco con leggera macerazione sulle bucce. Pressatura soffice. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
MATURAZIONE:	In acciaio per 6 mesi sui propri lieviti
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 3 mesi
PRODUZIONE:	1300 bottiglie da 0.75l
COLORE:	Giallo paglierino
PROFUMO:	Il naso è fresco e delicato, con note floreali di zagara e gelsomino e lievi sentori di mela cotogna
GUSTO:	Equilibrato tra sapidità, freschezza e una buona persistenza
ABBINAMENTI:	Formaggi freschi e stagionati, antipasti di pesce e risotti

Az. Agr. Casella Pasqualino

Via Pietro Zorutti, 7, 34070 Dolegna del Collio GO - PI: 02419020306 - [+39 348 3200639](tel:+393483200639) - info@vnicasella.com