

# RIBOLLA GIALLA

---

FRIULI COLLI ORIENTALI

---



<b>NOME:</b>	RIBOLLA GIALLA
<b>DENOMINAZIONE:</b>	Friuli Colli Orientali
<b>UVE:</b>	Ribolla Gialla 100%
<b>VIGNETO:</b>	Guyot
<b>TERRENO:</b>	Arenarie
<b>VENDEMMIA:</b>	3° settimana di settembre. Con selezione e raccolta manuale in cassetta
<b>VINIFICAZIONE:</b>	In bianco con leggera macerazione sulle bucce. Pressatura soffice. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
<b>MATURAZIONE:</b>	In acciaio per 6 mesi sui propri lieviti
<b>AFFINAMENTO:</b>	In bottiglia per 3 mesi
<b>PRODUZIONE:</b>	1300 bottiglie da 0.75l
<b>COLORE:</b>	Giallo paglierino
<b>PROFUMO:</b>	Il naso è fresco e delicato, con note floreali di zagara e gelsomino e lievi sentori di mela cotogna
<b>GUSTO:</b>	Equilibrato tra sapidità, freschezza e una buona persistenza
<b>ABBINAMENTI:</b>	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](mailto:info@vnicasella.com)