



Ribolla Gialla

Friuli Colli Orientali DOC 2018

CANTARUTTI

Il vino Ribolla Gialla è una DOC Colli Orientali del Friuli, prodotto dalla Cantina Cantarutti ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono la cui grande longevità è testimoniata dalla sua presenza nel territorio di Udine e Gorizia, poi nella limitrofa Slovenia, fin dal XII secolo.

La Ribolla Gialla di Cantina Cantarutti, dalla grande freschezza e dalle tenui tonalità, è uno dei prodotti di eccellenza di un terroir da cui provengono i migliori vini bianchi italiani che al palato lascia emergere delicate fragranze che ricordano le tipiche profumazioni della primavera.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Friuli Colli Orientali |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2018 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Friuli-Venezia Giulia |
| Localizzazione | Colline di Rosazzo |
| Certificazione | Convenzionale |
| Vitigno | Ribolla Gialla Friulana 100% |
| Gradazione | 12.50 % vol. |
| Zuccheri | 0,5 g/l |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli |
| Gusto | Al palato si riscontra la sua gradevole e fine acidità che la contraddistingue dagli altri vini bianchi friulani conferendone fine ed elegante freschezza |
| Profumo | Al naso rimane fragrante e floreale |
| Abbinamenti | Antipasti di verdura, minestre di verdura fredde, antipasti di pesce crudo, primi con pesce |
| Temperatura di servizio | 14° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Esposizione | Nord-Est |
| Altitudine | 250 m |
| Tipologia terreno | MARNE E ARENARIE |
| Allevamento | GUYOT |
| Densità impianto | 2,40 X 0,90 |
| Età ceppi | Oltre 50 anni |
| Resa per ettaro | 110 QL per ettaro |
| Epoca vendemmia | Metà settembre |
| Tipo raccolta | A mano in cassette |

Metodi di difesa Convenzionale

Vinificazione In bianco con lieviti selezionati e pressatura molto soffice

Maturazione In acciaio

Affinamento Imbottigliamento alla fine di aprile

Solfiti 65 mg/l

Invecchiamento 1-3 anni da imbottigliamento
consigliato