

Bianchi Classici

VALERIO MARINIG PREPOTTO



RIBOLLA GIALLA

VARIETÀ Ribolla Gialla

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 5000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, macerazione a contatto con le bucce per 12 ore a 12 °C, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione controllata in acciaio con lieviti selezionati per circa 20 giorni

AFFINAMENTO In vasche di acciaio per 7 mesi a contatto con le fecce nobili e periodici *bâtonnages*

ALCOL 13°-13,5° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Di colore giallo paglierino, la Ribolla Gialla è vino tipicamente friulano che al naso si esprime delicato e piacevole e in bocca fa sentire l'aroma floreale. Ottimo aperitivo, si sposa bene agli antipasti leggeri, alla frittura di pesce e ai formaggi freschi

CATEGORIA VINI CLASSICI

TIPOLOGIA BIANCO SECCO