



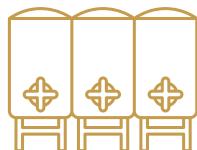
Ribolla Gialla

-Azienda Cantarutti Alfieri-



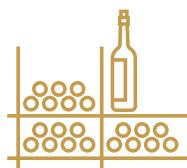
Italia

Friuli Venezia Giulia
San Giovanni Al Natisone



VINIFICAZIONE

In bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.



AFFINAMENTO

E' da considerarsi un esclusivo vino d'annata grazie alla sua sostenuta acidità che la rende unica. La storicità permette di segnalare il consumo anche dopo 2 / 3 anni dal suo imbottigliamento.

L'imbottigliamento avviene solitamente tra la fine del mese di aprile e l'inizio di maggio.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Fragrante e floreale.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Ribolla Gialla

TIPOLOGIA AGRICOLA

Lotta Integrata

VENDEMMIA

Manuale



Gradevole e fine acidità che la contraddistingue dagli altri vini bianchi friulani conferendone fine ed elegante freschezza.