



RIBOLLA GIALLA



FRIULI VENEZIA GIULIA



METÀ SETTEMBRE



10-12° C

RIBOLLA GIALLA

VENEZIA GIULIA IGT

Accompagna antipasti freddi, perfetto sui tartufi di mare e molluschi. Grande vino da pesce.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: note fresche con sensazioni di pera e frutta a polpa bianca.

Sapore: buona struttura, equilibrato, al palato risulta gradevole e armonico con un finale seccospezziati.

DATI AGRONOMICI

Denominazione	Venezia Giulia IGT
Altitudine (s.l.m.)	50 metri
Suolo	Medio impasto
Sistema di allevamento	Mono-capovolto
Ceppi/ha	3700
Resa uva q.Li/ha	150

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Vinificazione	Fermentazione con lieviti selezionati
Affinamento	No
Maturazione	30 gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa uva in vino %	70%
Estratto secco (gr/lit)	16,6
Acidità totale (gr/lit)	5,0 ÷ 5,6
Ph	3,3 ÷ 3,5
Zuccheri residui (gr/lit)	4 ÷ 5
Alcol svolto	12,5% vol.

