



## Ribolla Gialla

**Denominazione:** Ribolla Gialla Trevenezie Igp

**Zona di produzione:** Friuli Grave

**Tipo di terreno:** Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

**Sistema di allevamento in vigna:** Guyot

**Densità di impianto:** 4300-4500 piante per ettaro

**Grado alcolico:** 13,00% vol.

**Acidità totale:** 6 g/l

**Ph:** 3,28

**Zuccheri:** 0 g/l

**Resa per ettaro:** 90 q/ha

**Varietà:** 100% Ribolla Gialla

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre

**Vinificazione:** il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 90 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, solo il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato a contatto con le bucce per 12-18 ore e quindi fatto decantare in modo naturale per 12 ore ad una temperatura di 8-10°C., viene infine inoculato di lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

**Caratteristiche Organolettiche:** La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel FVG. È contraddistinto da un colore giallo paglierino leggermente dorato, un delicato aroma floreale e sentori di mela e pesca gialla.

In bocca è pieno e ben equilibrato.