



stocco
CC
C



RIBOLLA GIALLA ALBE

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche

È una delle uve bianche friulane a maturazione più tardiva, verso fine settembre. Il vino, di colore giallo paglierino, presenta un profumo con note fruttate e floreali che ricordano i fiori d'acacia e di prato. Al gusto possiede una fresca sapidità e un finale delicatamente asciutto.

Terreno:

pianeggiante di tipo argilloso-sabbioso

Sistema di allevamento:

Guyot modificato

Densità:

4500 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

breve macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, prima fermentazione a 16 gradi e affinamento sui lieviti del vino per 6 mesi