

Turian

RIBOLLA GIALLA

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

L'uva, piuttosto tardiva, viene raccolta a fine settembre e fatta macerare a 12°C per una notte intera.

La fermentazione, a temperatura non superiore ai 15°C, dura 15 giorni circa e, come il successivo affinamento fino all'estate successiva, avviene in acciaio.

VINO

Colore giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdi. Profumo fruttato, fine ed elegante che ricorda le essenze floreali dell'acacia e della limoncella.

In bocca è fresco, citrino e sapido, ma contemporaneamente delicato.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino da aperitivo e da antipasti, minestre e piatti di pesce in casseruola, molluschi, in particolare tartufi di mare.

Cucina friulana: sarde impanate e fritte.

DA UVE

Ribolla Gialla

ZONA DOC

Colli Orientali del Friuli

COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di R. e Manzano

RESA UVA

85 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

Da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Fine Settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura
di servizio:
10-12°C

