

# Ribolla Gialla 2017

Esuberante freschezza



## VARIETÀ

Ribolla Gialla 100%



## VIGNETO

5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 70 q.li/ha.



## VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



## VINIFICAZIONE

Con pressatura soffice dei grappoli interi dell'uva appena raccolta, il mosto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica che permette una separazione naturale dei piccoli residui delle operazioni di vinificazione. Il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



## MATURAZIONE

Negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine e frequenti batonnages.



## NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

Giallo paglierino.

### Bouquet

Profumi delicati floreali di rosa bianca e fiori d'acacia.

### Palato

Delicato ma con ottima struttura, persistente e croccante freschezza.



Da bersi come aperitivo ma anche a tavola in abbinamento al pesce in genere, dal crudo al fritto, o alla pasta ripiena di carni bianche.

Servire a 12 gradi.

**GRADO ALC.**

13%

**ACIDITÀ**

5,6 g/l

**pH**

3,28

**ESTRATTO**

**SECCO**

17,4