



Selezionati e limitati nelle produzioni, questi vini sono l'espressione della storia viticola del Friuli Venezia Giulia.

La ricchezza della diversità.

Vitigni autentici della tradizione friulana, come lo Schioppettino dei Colli Orientali, il Refosco dal Peduncolo Rosso della D.O.C. Aquileia e il Pignolo.

GLI AUTENTICI



Contiene solfiti

## VENEZIA GIULIA Ribolla Gialla

I.G.T.

Vitigno autoctono  
Ribolla Gialla



Cristallino, giallo girasole con riflessi verdi.



Fruttato di limone e banana, complesso con bouquet di fiori, leggermente speziato.



Elegante, sapido, salato, vivace, delizioso con sapore di agrumi, leggermente tannico.

**Descrizione:** grappolo cilindrico, acino medio grande - tondo, sapore semplice leggermente tannico. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina doppia e semplice, medio corta, 8/10 gemme, buona intensità per ettaro. **Epoca di vendemmia:** terza e quarta epoca di maturazione, prima epoca di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata viene macerata per lungo tempo a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata. **Affinamento:** in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti. **Colore:** cristallino, giallo girasole con riflessi verdi. **Profumo:** fruttato di limone e banana, complesso con bouquet di fiori, leggermente speziato. **Gusto:** elegante, sapido, salato, vivace, delizioso con sapore di agrumi, leggermente tannico. **Abbinamenti:** ottimo aperitivo, antipasti di pesce crudo, patè de foie-gras, filetti di salmone e trota salmonata, zuppa di pesce, formaggio fermentato, brodetto alla gradese, risotto alla salsiccia, bolliti e carni bianche. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco e al buio, servire a 8-10° in estate e 12-14° in inverno in bicchiere dal gambo medio alto a forma di tulipano appena schiuso.