



Francesco Rotolo

CONFINIS

RIBOLLA GIALLA

2022

IGT Venezia Giulia

Varietà autoctona del Friuli Orientale la Ribolla Gialla affonda la sua origine nella Mitteleuropa ed è presente anche in Slovenia e Croazia. In Friuli, sulle colline particolarmente soleggiate dà il meglio di sé dando vita ad un vino fragrante ed avvincente.



Uva: *100% Ribolla Gialla*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *12,5 %*

Zuccheri: *1,9 g/l*

Acidità totale: *5,9 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Ultima decade di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *80 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 10-12 giorni a 15/16 C°*

Maturazione: *In acciaio per 7 mesi*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Giallo paglierino brillante*

Profumo: *Bouquet a base di fiori bianchi e di campo, note di nocciola sul finale. Il tutto in una chiave di grande armonia e gentilezza*

Gusto: *Fragrante, quasi iodata, la Ribolla gialla presenta una beva succosa e dissetante per via delle note floreali con una piacevole acidità finale*

Temperatura di servizio: *11/13 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Pesce, crostacei, sushi, verdure*