



Ribolla Gialla

.....

ZONA DI PRODUZIONE

Dolegna del Collio

UVE

Ribolla Gialla autoctona del Friuli

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18° C. Il vino completa la fermentazione in botti di legno in cui rimane per 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino carico, limpida e con la giusta vena verde. Al naso è caratteristico l'agrume, il vegetale di salvia e i fiori bianchi. Al gusto è fresco e sapido, sulla vena acida senza mai perdere l'equilibrio

