

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Ribolla Gialla

DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino bianco secco. Si accompagna ad antipasti, primi piatti di pesce o ideale come aperitivo.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Collina esposta ad Est-Ovest con terreni marnosi e a medio impasto.
Varietà di uva	Ribolla Gialla 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 18° per 20 giorni. Seguono otto mesi di maturazione in acciaio. Terminato tale periodo si effettua l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Tipo di bottiglia	Bordolese conica da 0,75 litri.
Colore	Giallo dai riflessi paglierini.
Profumo	Fiori bianchi e fiori di pesca.
Sapore	Fresco e lineare sostenuto da un buon corpo.
Temperatura di servizio	10°-12°
Epoca di consumo	Dall'imbottigliamento per i successivi cinque anni.