RIBOLLA GIALLA D.O.C.
Friuli Colli Orientali

Vitigno: Ribolla Gialla, vitigno autoctono friulano

Lavorazione: le uve vengono raccolte di solito a metà settembre, per cogliere il giusto equilibrio tra freschezza e struttura. Dopo una pigiatura estremamente soffice ed una chiarifica statica fermentiamo il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è stato affinato sui lieviti per 5 mesi; la malolattica non è stata svolta

Durata: 3 anni

Colore: giallo paglierino chiaro

Profumo: sensazioni predominanti di fiori bianchi freschi e note minerali, fresco ed accattivante

Sapore: molto sapido e di acidità accentuata ma ben bilanciata, sensazioni floreali con retrogusto fresco e minerale

Abbinamenti: versatile negli abbinamenti: antipasti e primi leggeri, a base di carni bianche o pesce

Az. Agr. Alessio Dorigo - Via Case Sparse Campo 1 - 33040 Premariacco - UD - Italia
T +39 0432 634161 - F +39 0432 634079 - Mobile +39 342 7433573
E: info@dorigowines.com - Website: www.dorigowines.com