

RIBOLLA GIALLA

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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:	vino decisamente estivo: antipasti e primi leggeri, a base di carni bianche o pesce, ancora meglio se crudo

Az. Agr. ALESSIO DORIGO

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: info@dorigowines.com - WEBSITE: www.dorigowines.com