



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

# Ribolla Gialla



Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo floreale fine e delicato che ricorda i fiori di acacia con piccole note agrumate. Il sapore è asciutto, fresco sapido e fragrante. Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti leggeri e frittiture di pesce, minestre, creme e vellutate, pesce delicato.

**Vitigno** Ribolla Gialla

**Denominazione** DOC Friuli Colli Orientali

**Area di produzione** Prepotto

**Tipo di terreno** Marna ed arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento** Doppio capovolto

**Vinificazione ed affinamento** Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 3 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.

**Temperatura di servizio** 10 °C