



COLLI DI POIANIS

I CLASSICI

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 frittture di pesce, minestre, creme e vellutate, pesce delicato.

Vitigno Ribolla Gialla

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne 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