



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Ribolla Gialla



Colore giallo paglierino nitido e luminoso. Il profumo è floreale, fine e delicato con note di fiori d'acacia e sentori fruttati che ricordano la pera, l'albicocca, il cedro e sul finale piccola frutta secca. Il sapore è fresco, sapido ed armonico con delicati accenni di frutta. Ideale come aperitivo, si abbina ad una vasta gamma di antipasti, zuppe, primi piatti a base di pesce, carni bianche al forno.

Vitigno Ribolla Gialla

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Mono capovolto

Vinificazione ed affinamento Le uve, raccolte manualmente in epoca tardiva dal vigneto più antico, 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 in presenza di acini d'uva interi aggiunti. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti per 9 mesi il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 10-12 °C