



#### DATI ANALITICI

<b>Alcool (% vol):</b>	12,50
<b>Zuccheri:</b>	secco
<b>Annata:</b>	2017

#### LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1  
34071 Brazzano - Cormons (GO)  
Italy  
tel. +39 0481 60203  
fax +39 0481 630126  
P.IVA 00438150310  
e-mail: [info@liviofelluga.it](mailto:info@liviofelluga.it)

## Ribolla Gialla

#### SCHEDA TECNICA

<b>Vitigno:</b>	Ribolla Gialla
<b>Denominazione:</b>	Friuli Colli Orientali
<b>Designazione:</b>	D.O.C.
<b>Tipo di terreno:</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Varietà d'uva:</b>	Ribolla Gialla
<b>Sistema d'allevamento:</b>	Guyot
<b>Metodi di difesa:</b>	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima e seconda decade di settembre
<b>Modalità di raccolta:</b>	Manuale

#### Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

#### Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

#### Note sensoriali:

**Colore:** giallo paglierino con delicati riflessi verdi

**Profumo:** intenso, fresco e raffinato. La delicatezza dei fiori bianchi primaverili, della peonia e dei fiori di calla si sposa perfettamente con le note fruttate di ciliegia bianca, polpa di fragola e mela Renetta. Rinfrescanti richiami di agrumi e timo completano il bouquet.

**Gusto:** vivace, dinamico e piacevolmente minerale. Note agrumate di cedro e lime e acidità viva regalano una sensazione persistente di freschezza. Delicato ma avvolgente con retrogusto leggermente balsamico.

#### Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sfornati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce.

#### Temperatura di servizio:

12 - 14 °C