



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	12,50
Zuccheri:	secco
Annata:	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

Ribolla Gialla

SCHEDA TECNICA

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