



## RIBOLLA GIALLA

**Vendemmia** - 2009

**Provenienza** - vigneti di Codroipo (Udine), allevati a guyot con 5.000 ceppi/ettaro

**Tipo di terreno** - alluvionale, sassoso

**Uve** - 100% ribolla gialla

**Vinificazione** - macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**Maturazione** - sui propri lieviti, in vasche di acciaio

**Alcool** - 12,40 %

**Caratteristiche tipiche** - "robola" al tempo del dominio di Venezia, "rainfald" per i tedeschi che lo decantavano, "rebula" nella vicina Slovenia. certamente il vitigno autoctono che da millenni caratterizza il nostro Friuli come terra di confine. È un vino con profumi di fiore d'acacia e zagara dal sapore asciutto e citrino.

**Abbinamenti consigliati** - aperitivo e tutto pesce!

**Temperatura di servizio** - 10°C