



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

RIBOLLA GIALLA

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Nostri vigneti di: Codroipo (Udine),
allevati a guyot con 5.000 ceppi/ettaro.

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e
fermentazione a temperatura controllata in assenza di solfiti.

Maturazione: sui propri lieviti, in vasche di acciaio.

Gradazione alcolica: 12%

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

