



**Forchir**  
VITICOLTORI IN FRIULI

## **RIBOLLA GIALLA**

SPUMANTE BRUT NATURE

Vitigno: Ribolla gialla

Nostri vigneti di: Codroipo (Udine)  
allevati a Guyot con 5.000 viti per ettaro.

Terreno: alluvionale, sassoso.

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

Maturazione: dopo la presa di spuma in autoclave, 12 mesi di permanenza sulle fecce nobili dei propri lieviti e fine maturazione in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12%

Caratteristiche tipiche: perlage finissimo e persistente è vino dal colore giallo citrino e con profumi floreali. Sapore asciutto e fresco con finale complesso e persistente.

Abbinamenti consigliati: aperitivo e tutto pesce!

Temperatura di servizio: 8° C



**RIBOLLA GIALLA**  
BRUT NATURE

\*RIBOLLA: AL TEMPO DEL DOMINIO DELLA SERENISSIMA, "RAINFALD" PER I TEDESCHI CHE LO DECANTAVANO, "REBULA" NELLA MONA SLOVENIA. CERTAMENTE IL VITIGNO AUTOCENO CHE DA MILLENNI CARATTERIZZA LA NOSTRA TERRA DI CONFINO.

**Forchir**