



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

RIBOLLA GIALLA

Vitigno: Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: sui propri lieviti, in vasche di acciaio.

Gradazione alcolica: 12% ca.

Caratteristiche tipiche: "robola" al tempo del dominio della Serenissima, "rainfald" per i tedeschi che lo decantavano, "rebula" nella vicina Slovenia. Certamente il vitigno autoctono che da millenni caratterizza la nostra 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

