

LASDRICCA

VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA – CA' TULLIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

L'uva: Ribolla Gialla

La vinificazione: criomacerazione prefermentativa dell'uva alla temperatura di circa 10°C per 24 ore, pressatura soffice, illimpidimento statico a freddo del mosto, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati, affinamento in acciaio con mantenimento del vino sui lieviti e movimentazione periodica della feccia fine.

Il vino: colore giallo paglierino. Bouquet fresco e floreale, con ricordi di fiori di acacia e di agrumi. Vino fragrante, gradevolmente asciutto, fresco e delicato.

L'abbinamento: ottimo come aperitivo, ideale compagno di tutto il pesce crudo e primi piatti delicati sempre a base di pesce. Va servito alla temperatura di circa 10-12°C.