



**RIBOLLA GIALLA  
EXTRA DRY**

Un prodotto che riporta in auge uno dei simboli dell'enologia friulana: l'autoctona Ribolla Gialla

**COLORE**

Giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli ed un perlage fine e persistente

**PROFUMO**

Freschi profumi di frutta gialla, arricchiti da note floreali

**GUSTO**

Risulta pieno e fresco, dalla raffinata eleganza

**ABBINAMENTI**

Ottimo a tutto pasto, particolarmente indicato come aperitivo

**SERVIZIO**

Servire in bicchieri "flute" a 8° C

**VENDEMMIA**

L'uva è raccolta prevalentemente a macchina, nel periodo ottimale di maturazione

**SPUMANTIZZAZIONE**

Rifermentazione ottenuta con il metodo Martinotti e presa di spuma a 12° C

**ZONA DI PRODUZIONE**

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa

**VITIGNI**

Ribolla Gialla 100%

**VINIFICAZIONE  
E AFFINAMENTO**

Decantazione statica a freddo del mosto ed avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati

**DATI ANALITICI**

**GRADAZIONE ALCOLICA**

11,5% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**

12-20 g/L

**ACIDITÀ TOTALE**

6 g/L