



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707

C.F., Reg. Imp. e P. IVA 022525250306 R.E.A. UD 246811

RIBOLLA GIALLA

BIANCO SECCO VENDEMMIA 2015

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha un bouquet piacevole che ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere.

ACCOMSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da qualsiasi piatto di pesce ma anche da minestre, soprattutto creme e vellutate. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.3 % vol
Acidità totale: 5.3 g/l
Zuccheri riduttori 1.8 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

- VITIGNO:** Ribolla Gialla (autoctono friulano)
- SUPERFICIE:** 1.1 ha in collina (terreno di argilla e marna)
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con densità di 4700 ceppi/ettaro.
- DATA DELLA VENDEMMIA:** dal 04/09/2015 al 07/09/2015 (manuale)

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate e subito poste in criomacerazione per 18 ore, quindi spremute con pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo, quindi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino riposa sulle fecce nobili, per quattro mesi, al fine di acquistare una più intensa caratteristica varietale. All'inizio della primavera avviene il primo travaso e quindi subito dopo l'imbottigliamento.

