



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 02255250306 R.E.A. UD 246811

## RIBOLLA GIALLA

### BIANCO SECCO VENDEMMIA 2016

#### 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.

#### ACCOSTAMENTI 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: 13.4 % vol  
Acidità totale: 4.9 g/l  
Zuccheri riduttori 1.4 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 06/09/2016 al 13/09/2016 (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.



FRIULI COLLI ORIENTALI  
Denominazione di Origine Protetta

RIBOLLA GIALLA

Imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola  
La Sclusa s.s. - Cividale del Friuli - Italia

PRODUCT OF ITALY

75 cl e CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES  
ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES 13% vol