



RIBOLLA GIALLA 2022 VSQ METODO CLASSICO

Scheda tecnica

Vitigno: Ribolla gialla 100%

Zona: Friuli Venezia Giulia, Comune di Tricesimo

Sesto di impianto: 2,10 m x 0,60 m (6.000 ceppi/ha)

Forma di allevamento: cordone speronato

Esposizione: sud

Terreno: morenico pianeggiante

Vendemmia: manuale fine settembre

Vinificazione: pressatura uve intere, decantazione statica a freddo, sfeccatura ed inizio fermentazione a temperatura controllata 50% in botti di rovere biondo, 50% in vasche inox; giugno 2023 assemblaggio e inizio tiraggio, febbraio 2025 sboccatura e dosaggio (zuccheri 8 g/L); 20 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia.

Tappo: microgranulato

Analisi sensoriale:

- al naso: varietale, frutta matura, mango, noce nocciola, ortica
- in bocca: fresco ed equilibrato, bolla fine e persistente

Temperatura di servizio: 4-5 °C

Abbinamento: carni bianche, pesce, formaggi, dolci

Urli.