

# VIGNA ANGELI

## Ribolla Gialla



**Vitigno:** 100 % Ribolla Gialla.

**Zona:** DOC - Colli Orientali del Friuli.

**Natura del terreno:** ponca (marna eocenica).

**Età media delle viti:** 20/25 anni.

**Sistema di Allevamento:** doppio Guyot capovolto.

**Vendemmia:** manuale in cassetta; anticipata a fine Agosto inizio Settembre.

**Vinificazione:** si inizia con una spremitura soffice delle uve in parte destinate in vasche di acciaio inox ed in minor parte in botti di rovere. Poi si procede alla successiva rifermentazione del vino sui lieviti selezionati, precedentemente inoculati, in autoclavi di acciaio inox refrigerate, per circa 6/8 mesi. Dopo l'imbottigliamento si esegue un affinamento di un mese circa in bottiglia.

**Grado alcolico:** 11,8 % vol. circa

**Colore:** giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

**Profumo:** fresco e fragrante. Sentori di pesca noce, mela verde e fichi bianchi.

**Gusto:** fresco da piacevoli sensazioni di note agrumate. Strutturato.

**Temperatura di servizio:** 5° C.

**Abbinamento:** con tutti gli antipasti, piatti di salumi e formaggi in genere e piatti a base di pesce e verdure.