

# VIGNA ANGELI

## *Ribolla Gialla*



**Vitigno:** 100% Ribolla Gialla.

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

**Natura del terreno:** ponca (marna eocenica). Età media delle viti: 15/20 anni.

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** manuale, in cassetta, a metà Settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono inizialmente macerate a freddo, per 24 ore. Segue una pressatura soffice. Successivamente avviene la decantazione statica ed un successivo travaso per ottenere un mosto pulito. La maturazione a vino, avviene sui lieviti in vasche di acciaio inox e/o in cemento, a temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento di 3 mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13,00 % vol. circa

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

**Profumo:** sentori di fiori di campo e limone.

**Gusto:** percezione di fiori di campo e lime.

**Temperatura di servizio:** 10°- 12°C.

**Abbinamento:** antipasti di pesce, piatti freddi e carni bianche.