

ZUANI  
vini



La Ribolla Gialla e' il nostro vitigno autoctono a bacca bianca per eccellenza. Probabilmente e' il vitigno piu' antico, le prime testimonianze della sua diffusione risalgono all'epoca dell'impero romano. Questo vitigno dal germogliamento e maturazione tardive e' legato indissolubilmente alla storia delle nostre colline.

#### **VITIGNI**

Ribolla Gialla

#### **DENOMINAZIONE**

D.O.C. Collio.

#### **CARATTERISTICHE**

COLORE: giallo paglierino brillante con deboli riflessi verdognoli.

PROFUMO: delicate note floreali; fiori d'acacia e gelsomino.

GUSTO: elegante e fresco con una piacevole acidita' ed un retrogusto agrumato.

#### **TERRENI**

Marne ed arenarie del periodo medio-antico; ottima esposizione e giacitura, con pendenza medio-forte.

#### **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono macerate per circa 12 ore e successivamente sofficemente pressate. Il mosto viene poi fatto fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. Una piccola parte viene affinata in botti di rovere.

#### **ACCOSTAMENTI**

Ottimo come aperitivo, antipasti di mare, primi a base di pesce e verdure. Si abbina molto bene al prosciutto ed anche ai formaggi freschi.