

ZUANI
vini

ZUANI

Ribolla Gialla
SODEVO

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.