



ANGORIS
1648



Ribolla Gialla

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
LINEA LOCATELLI



Ribolla Gialla 100%



Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà settembre



13,0% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 3 ha



Piantato nel 2001 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa 80 quintali/ha ~ Numero bottiglie 34.000



Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.



Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aromi delicati e floreali di acacia, pesca, albicocca, limone e sentori erbacei.

Al gusto è soffice ed elegante, equilibrato, cremoso, sapido e con una spiccata acidità e mineralità.



Si abbina perfettamente a Prosciutto San Daniele, pesce crudo, salse agre al limone, piatti vegetariani, zuppe con base acida, primi di pesce.

Temperatura di servizio 10 - 12 °C



LUCA MARONI ~ 90 POINTS

GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 91 POINTS

VINIBUONI D'ITALIA ~ 4/4 STARS

BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI