



ANGORIS
1648



Ribolla Gialla

DOC FRIULI

LINEA CLASSICA



Ribolla Gialla 100%



Villa Locatelli ~ Allevamento a Cappuccina ~ Vendemmia seconda metà di settembre



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m



Piantato nel 2019 ~ Densità impianto 3.800 ceppi/ha ~ Resa 110 quintali/ha ~ Numero bottiglie 10.000



Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.



Giallo paglierino con riflessi verdolini. Aromi delicati e floreali di acacia, limone e sentori di erbe aromatiche. Al gusto è fresco ed equilibrato, croccante, sapido e con spiccate acidità e mineralità.



Si abbina perfettamente a Prosciutto San Daniele, pesce crudo, crostacei, piatti vegetariani, primi di pesce, frico con patate.
Temperatura di servizio 10 - 12 °C

