



la
delizia
VITICOLTORI FRIULANI

VENEZIA GIULIA
I.G.T.
RIBOLLA GIALLA

VITIGNO:
100% Ribolla Gialla

TERRENO:
sassoso tipico delle Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

ZONA DI PRODUZIONE:
ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

VINIFICAZIONE:
le uve conferite vengono diraspate, separando gli acini dai raspi, pigiate e pressate con pressatura soffice. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene fatto decantare e poi filtrare. Si procede con la fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione degli aromi e dei profumi naturali dell'uva. Il vino poi viene fatto affinare, stabilizzato ed infine imbottigliato.

COLORE:
giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO:
elegante con delicati profumi floreali e fruttati che richiamano la pesca bianca e la mela verde.

SAPORE:
al palato il sapore è fresco, asciutto con note agrumate ed un equilibrata mineralità.

ABBINAMENTI:
è il vino perfetto per accompagnare antipasti, frittore di pesce, minestre, piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8° - 10° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 12%vol
- residuo zuccherino: 3.00-5.50 g/l
- acidità totale: 4.90-6.30 g/l

DATI COMMERCIALI:

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 100 cartoni per pallet (5 strati x 20 cartoni)

LA FARFALLA: emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

