

SASS TER

RIBOLLA GIALLA

VENEZIA GIULIA I.G.T.



VITIGNO: 100% Ribolla Gialla

TERRENO: composizione ciottolosa nelle vicinanze del fiume Tagliamento, più strutturata e ricca d'argilla nelle zone più interne della pianura friulana.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto e sylvoz.

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 dall'anima generosa e vocata ad una produzione enologica di qualità.

VINIFICAZIONE: i nostri vini SASS TER sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto dei tratti distintivi ed aromatici delle uve.

Le uve conferite vengono selezionate, diraspate, separati gli acini dai raspi e pigiate con pressatura soffice. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene lasciato decantare naturalmente.

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, filtrato, stabilizzato ed infine imbottigliato.

COLORE: brilla di giallo paglierino.

PROFUMO: cattura l'olfatto con note di fiori bianchi e frutta candita, albicocca e golosa crema pasticcera.

SAPORE: si rivela raffinata, sapida ed equilibrata.

ABBINAMENTI: è il vino bianco perfetto per antipasti, insaccati, minestre, pesce e carni bianche anche elaborate. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8° C.

DATI COMMERCIALI:

Bottiglia: formati disponibili: 0,75l
Cartoni: 6 bottiglie
Imballaggio: 100 cartoni per pallet
(5 strati x 20 cartoni)

DATI ANALITICI:

Alcool totale: 13 %vol
Residuo zuccherino: 3,80 g/l
Acidità totale: 6,10 g/l