



# Ribolla Gialla

Friuli Colli Orientali DOC 2018

**CANTARUTTI**

---

Il vino Ribolla Gialla è una DOC Colli Orientali del Friuli, prodotto dalla Cantina Cantarutti ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono la cui grande longevità è testimoniata dalla sua presenza nel territorio di Udine e Gorizia, poi nella limitrofa Slovenia, fin dal XII secolo.

La Ribolla Gialla di Cantina Cantarutti, dalla grande freschezza e dalle tenui tonalità, è uno dei prodotti di eccellenza di un terroir da cui provengono i migliori vini bianchi italiani che al palato lascia emergere delicate fragranze che ricordano le tipiche profumazioni della primavera.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Friuli Colli Orientali
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2018
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Localizzazione</b>	Colline di Rosazzo
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Ribolla Gialla Friulana 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	0,5 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Al palato si riscontra la sua gradevole e fine acidità che la contraddistingue dagli altri vini bianchi friulani conferendone fine ed elegante freschezza
<b>Profumo</b>	Al naso rimane fragrante e floreale
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di verdura, minestre di verdura fredde, antipasti di pesce crudo, primi con pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	14° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord-Est
<b>Altitudine</b>	250 m
<b>Tipologia terreno</b>	MARNE E ARENARIE
<b>Allevamento</b>	GUYOT
<b>Densità impianto</b>	2,40 X 0,90
<b>Età ceppi</b>	Oltre 50 anni
<b>Resa per ettaro</b>	110 QL per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà settembre
<b>Tipo raccolta</b>	A mano in cassette

**Metodi di difesa** Convenzionale

**Vinificazione** In bianco con lieviti selezionati e pressatura molto soffice

**Maturazione** In acciaio

**Affinamento** Imbottigliamento alla fine di aprile

**Solfiti** 65 mg/l

**Invecchiamento** 1-3 anni da imbottigliamento  
**consigliato**