



**RIBOLLA GIALLA**  
**D.O.C. Colli Orientali Friuli**

**SLOŽENÍ:** 100% Ribolla Gialla

**OBSAH ALKOHOLU:** 12,5 %

**OBLAST a POLOHA VINIC:**

kopcovitá vinice v centru D.O.C Colli Orientali Friuli, s jílovitou půdou, 4000 hlav/ha metodou Guyot a Cappuccina. Ruční sklizeň na konci září.

**VINIFIKACE:**

Lehké lisování, mošt po statické dekantaci fermentuje za kontrolované teploty (+18°C). Dozrávání na kvasinkách až do doby lahvování.

**CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ POKRMY:**

barva slámová se zelenkavými odlesky, ve vůni náznaky květů, v chuti suché a svěží, s lehce vyčnávající kyselinkou.

Vynikne se studenými předkrmy a všemi prvními chody z ryb. Výborné ve spojení s ústřicemi.

Teplota podávání 10 °C.

Kyselinky 5 gr./l.

Zbytkový cukr 3 gr./l.

