Colutta Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali 2022

Branco

PAÍS
Itália

REGIÃO
Friuli

PRODUTOR
Colutta

TEOR ALCOÓLICO
12%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
0,6 g/l	5,4 g/l	

UVAS
100% Ribolla Gialla

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Guardar ou Beber

— Sem madeira

DEGUSTAÇÃO
Um vinho elegante, delicado, com notas de flor de laranjeira. Fresco, frutado e mineral, o que o torna bastante gastronômico.

TERROIR
Condução dos vinhedos: arco duplo e guyot. Densidade: 3.500 plantas/hectare. Produção 10 mil garrafas.

ELABORAÇÃO
Colheita manual. Prensagem suave, refrigeração, sedimentação e trasfega do mosto limpo. Fermentação em tanques de inox, com temperatura controlada (cerca de 16 °C), com adição de leveduras selecionadas. O afinamento se dá nos meses seguintes, em cubas de inox, até o momento do engarrafamento, quando o vinho é clarificado, estabilizado e filtrado.

HARMONIZAÇÃO
Perfeito com aperitivos, antepastos frios e pratos à base de peixes. Sirva entre 12-14 °C.