

RIBOLLA GIALLA 2021

Antico vitigno autoctono, conosciuto dal 1300 come uno dei migliori vini friulani in particolare se prodotto a Rosazzo, è da sempre un “vino bandiera” dell’azienda. La ribolla Perusini viene infatti da un lungo lavoro di selezione clonale che ha esaltato le caratteristiche di questo vino.

Vigneto:

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Denominazione: | DOC FCO |
| Sito: | Monte S.Biagio (colle di Gramogliano) |
| Terreno: | marna eocenica (ponca) |
| Esposizione: | terrazzamento di collina S/E |
| Uve: | 100% ribolla gialla |
| Viti ettaro : | ca. 4000 |
| Forma di allevamento: | guyot |
| Produzione/ettaro: | ql. 80 ca. |

Cantina:

L’uva raccolta a mano è stata pressata sofficemente nella pressa a polmone raffreddandola durante tutto il processo. La vinificazione è avvenuta in acciaio, con la temperatura di fermentazione controllata entro i 20° C. e con affinamento sulle fecce per i sette mesi successivi. Il vino non ha fatto fermentazione malolattica, si è cercato infatti di privilegiare e salvare gli aromi primari, mantenendo anche le caratteristiche note fresche e minerali della Ribolla.

Dati analitici:

| | |
|-----------------------|----------|
| Titolo alcolometrico: | 12,35 % |
| Zuccheri riduttori: | 0,6 g/l |
| Acidità totale: | 5,28 g/l |
| Estratto secco: | 17,5 g/l |
| Anidride solforosa: | 88 mg/l |

Scheda di degustazione:**Colore:**

Giallo paglierino, brillante con riflessi oro

Naso:

Note importanti di pere e mela verde

Bocca:

Sapido, polposo e complesso, lunga persistenza salina tipica dei bianchi del colle di Gramogliano