

RIBOLLA GIALLA 2022

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
Terreno:	marna eocenica (ponca)
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 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:	11,95 %
Zuccheri riduttori:	0,4 g/l
Acidità totale:	5,12 g/l
Estratto secco:	18,7 g/l
Anidride solforosa:	96 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