

Blason wines

RIBOLLA GIALLA

Uve ottenute dal medesimo vitigno autoctono caratteristico e tipico del Friuli Venezia Giulia. Le rese per ettaro sono contenute per migliorare i risultati.

Vinificazione:

Tradizionale per 24 ore nelle bucce a temperatura ambiente

Affinamento:

Avviene in serbatoi di acciaio in riduzione controllata fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa per circa 2 mesi

Caratteristiche del prodotto:

Questo vino presenta una gradevole trama di profumi che variano dalla tipica mela locale al fiore di castagno. Molto ricco elegante e persistente in bocca con buona sapidità

Gradazione alcolica:

12% vol.

