



CANTARUTTI ALFIERI

## RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI 2023

**VITIGNO:** autoctono friulano – 100% Ribolla Gialla

**FORMA DI CONDUZIONE:** da vitigni di proprietà

**EPOCA DI RACCOLTA:** solitamente entro la prima decade del mese di settembre.

**VINIFICAZIONE:** in bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.

**FERMENTAZIONE:** avviene a temperatura controllata che varia dai 16°C ai 18°C per un periodo non superiore ai 12 giorni. Successivamente vengono effettuati un paio di travasi, per permettere lo spoglio lento e naturale; Rimane in vasca di acciaio fino all'imbottigliamento ad una temperatura che oscilla fra i 12°C e i 14°C.

**AFFINAMENTO:** è da considerarsi un esclusivo vino d'annata grazie alla sua sostenuta acidità che la rende unica. La nostra storicità ci permette di segnalare il consumo anche dopo 2 massimo 3 anni dal suo imbottigliamento. L'imbottigliamento avviene solitamente tra la fine del mese di aprile e l'inizio di maggio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** presenta colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso rimane fragrante e floreale, mentre al palato si riscontra la sua gradevole e fine acidità che la contraddistingue dagli altri vini bianchi friulani conferendone fine ed elegante freschezza.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** ottima se abbinata ad antipasti e minestre fredde a base di verdure, eccezionale con pesce, preferibilmente crudo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:** 14°C



*Bicchieri Consigliato:*



PREMIATO  
WINE HUNTER  
AWARD 2024

**AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI** Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 [www.cantaruttialfieri.it](http://www.cantaruttialfieri.it) e-mail: [info@cantaruttialfieri.it](mailto:info@cantaruttialfieri.it)