



RIBOLLA GIALLA 2019

Friuli Colli Orientali DOC

Dati agronomici:

Annata:	2019
Varietà di uve:	Ribolla Gialla
Superficie:	0,8 Ha
Età media delle viti:	10/20 anni
Altitudine media:	175-300 m.s.l
Orientamento:	Est
Terreno:	marne e arenarie a tessuto argilloso
Tipo di trattamenti:	rame e zolfo
Lavorazione del terreno:	sovescio
Epoca della vendemmia:	Settembre
Bottiglie prodotte:	7000

Principali dati analitici all'imbottigliamento:

Alcol svolto:	12,5 %
Acidità totale:	5,1 g/l
Solforosa libera:	45 mg/l
Solforosa totale:	60 ml/l



Dati enologici:

Vendemmia:	manuale a Settembre.
Vinificazione:	acciaio o cemento in bianco. I grappoli vengono pressati interi, senza diraspatura.
Fermentazione:	con lieviti indigeni, no malolattica. Tale fermentazione dura fino alla completa riduzione degli zuccheri in alcol, con un residuo inferiore ai 2 gr/lt.
Affinamento:	cemento. Alla fine del processo, il vino matura sui propri depositi di fermentazione (feccia fine) che vengono tenuti in sospensione. La durata di questa maturazione sulle fecce dura dai 6 agli 8 mesi a seconda dell'annata.
Imbottigliamento:	primavera o autunno successivo alla vendemmia.