

GILDO

Vini & Spumanti



RIBOLLA GIALLA

TIPO DI VINO	—	Bianco secco
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Autoctono - Ribolla Gialla in purezza
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1985 al 2015
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale nella prima decade di settembre
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
TEMPERATURA	—	12 - 14° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Fine della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Profumo floreale, sapore asciutto, fresco e leggero.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo. Si accompagna ad antipasti freddi, minestre, creme e vellutate, primi piatti a base di verdure, pesce.