

**RIBOLLA GIALLA 2020**

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
Sito:	Monte S.Biagio (colle di Gramogliano)
Terreno:	marna eocenica (ponca)
Esposizione:	terrazzamento di collina S/E
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 nella pressa a polmone raffreddandola durante tutto il processo con neve carbonica. 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:	12,35 %
Zuccheri riduttori:	1,0 g/l
Acidità totale:	5,69 g/l
Estratto secco:	19,2 g/l
Anidride solforosa:	50 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