



# TORRE ROSAZZA



## *Ribolla Gialla*

*Friuli Colli Orientali DOC*

*Uno dei vitigni autoctoni friulani di cui si hanno testimonianze più antiche, che nei Colli di Rosazzo trova ampia diffusione per l'elevata qualità dei vini che esprime. Ha profumo fine e delicato e una buona acidità naturale, che lo rende fresco e snello.*

**Uve:** Ribolla Gialla 100%

**Provenienza:** Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

**Tipologia di terreno:** Marne eoceniche

**Altitudine:** 120 – 150 m s.l.m.

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.500 ceppi per ettaro

**Resa delle Uve:** circa 70 quintali per ettaro

### **Vinificazione:**

Le uve dirasbate vengono sottoposte a spremitura soffice. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio mantenuti a temperatura controllata. terminate le fermentazioni, il vino riposa sui lieviti per almeno 4 mesi prima di essere imbottigliato.

### **Il Vino:**

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, coerentemente caratterizzato dalla presenza agrumata percepita al naso.

### **Abbinamenti:**

Ottimo come aperitivo, o servito in abbinamento a tartine salate e antipasti in genere. Ideale anche per accompagnare primi piatti delicati, come trofie al pesto, risotti alle erbe.

