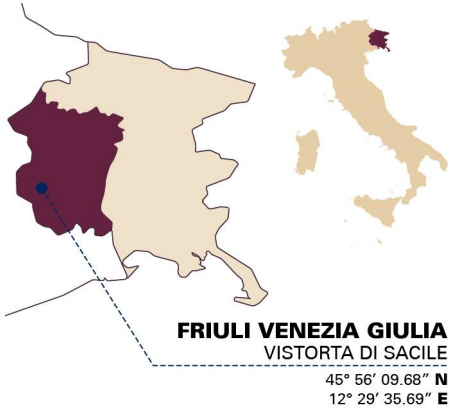


RIBOLLA GIALLA

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE
1979



ESTENSIONE TERRITORIO
52 Ha



ENOLOGO
ALEC ONGARO



VITIGNI
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



TIPOLOGIA

Vino bianco – IGT Venezia Giulia



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



VITIGNO

Ribolla gialla 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso - ghiaioso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva totalmente pigia diraspata, pressatura soffice e fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura media di 15/17 gradi per 10 giorni in vasca di cemento. A seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini con battonage cadenza settimanale.



COLORE

Giallo paglierino cristallino.



PROFUMO

Profumo di fiori bianchi e frutta fresca.



SAPORE

Al palato si caratterizza da una spiccata freschezza e da una piacevole acidità. Vino secco, sapido, armonioso dalla buona beva.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 10-12 °C

