Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Ribolla Gialla

Friuli Colli Orientali Doc

Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



RIBOLLA GIALLA

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17800

Annata 2025
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Ribolla Gialla

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Ribolla Gialla 100%
Vinificazione dopo la pigiatura mosto e bucce vengono lasciate per 12 ore in una botte di acciaio inox a temperatura circa di 1-2°C affi nchéavvenga il contatto mosto-buccia chiamato “macerazione pellicolare”. Lo scopo è estrarre dalla buccia le caratteristiche primarie del vitigno
Biologico Sì
Affinamento 6 mesi in tonneau di legno e 4 mesi in acciaio con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
Vendemmia Manuale in cassette
Tipologia lieviti Indigeni
Temperatura di servizio 6°-8°
Altre informazioni La fermentazione spontanea e l'assenza di chiarifiche danno al vino la massima espressione del territorio. Un apporto minimo di solfi ti garantisce la salubrità del vino.