



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

## RIBOLLA GIALLA



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Ribolla gialla
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	110 quintali/ha (per la tecnica del diradamento)
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia tardiva per ottenere una maggiore concentrazione degli zuccheri. Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
Affinamento	Affinamento in acciaio con frequenti batonnage per mantenere la feccia in movimento. Maturazione in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	10-12°C
Degustazione	Al naso si sente immediatamente la fragranza di mela cotta e mandarino. Al palato è fresco, agrumato e sapido, ma allo stesso tempo delicato.
Abbinamenti	Si abbina molto bene ad antipasti di pesce, crudi di mare, primi piatti di pesce e vegetali, grigliate di pesce e vitello tonnato.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |  
info@cavescovado.com



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)