

La Vineria
di Montepulciano

RIBOLLA GIALLA

AZIENDA AGRICOLA **LA SCLUSA**

VINO: FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.P.

VITIGNI: RIBOLLA GIALLA 100%

GRAPES: RIBOLLA GIALLA 100%

VINIFICAZIONE: LE UVE VENGONO DIRASPATE E SPREMUTE CON PRESSATURA SOFFICE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA. RIPOSO SULLE FECCI PER 4 MESI.

PRODUCTION PROCESS: THE GRAPES ARE DESTEMMED AND PRESSED WITH SOFT PRESSING. FERMENTATION TAKES PLACE IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE. REST ON THE LEES FOR 4 MONTHS.

ESAME VISIVO: GIALLO PAGLIERINO
SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

COLOR: DUTY STRAW YELLOW WITH GREENISH REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: BOUQUET PIACEVOLE
CHE RICORDA IL BOSCO, L'ACACIA, IL
CASTAGNO E IL ROVERE

AROMA: PLEASANT BOUQUET REMEMBERING THE FOREST, THE ACACIA, THE CHESTNUT AND THE OAK

ESAME GUSTATIVO: ASCIUTTO, CITRINO E
A MEDIA GRADAZIONE ALCOLICA

TASTE: DRY, CITRINE AND MEDIUM ALCOHOLIC CONTENT

