

POGGIOBELLO Ribolla Gialla

VARIETALES: Ribolla Gialla 100%

D.O.: Friuli



Información general:

La Ribolla Gialla es una cepa autóctona friulana, que en los Colli Orientali del Friuli, encuentra una de sus expresiones más nobles. Conocido y renombrado ya desde el siglo XII, es realzado por las modernas técnicas de vinificación que exaltan la finura. Recoge siempre un gran consenso por la facilidad con que se bebe y la tipicidad que evoca.

Vinificación:

Las uvas despalilladas se someten a un prensado suave. Fermentación alcohólica y parcial maloláctica se efectúan en tanque de acero inoxidable mantenidos a temperatura controlada. Terminadas las fermentaciones, el vino descansa sobre lías por al menos 4 meses antes de ser embotellado.

Nota de Cata:

COLOR: Color amarillo pajizo pálido, con tenues matices verdes.

AROMA: En nariz revela un bouquet agradable y aromas frutados entre los cuales sobresalen las notas cítricas y de manzana verde.

BOCA: En boca es de buena intensidad aun siendo un vino extremadamente fino, interesante por su trama mineral que cierra con la agradable nota citrina típica de la cepa.