

Russolo Ribolla Gialla Zui

Denominazione:

Venezia Giulia I.G.T.

Vitigno:

Ribolla Gialla

Esposizione dei vigneti:

Est/Nord Est - Ovest/Sud Ovest

Forma di allevamento:

Cappuccina

Tipo di clima:

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

Periodo di vendemmia:

Seconda metà di Settembre

Temperatura di fermentazione:

13/15°Celsius

Durata della fermentazione:

7/10 giorni

Note organolettiche:

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Naso intenso, profumo floreale e fragrante, sapore asciutto, fresco, leggero ma con buona persistenza in bocca. Piacevolmente tannico.

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

105 metri - sul livello del mare

Densità di impianto:

4.500 ceppi per ettaro

Tipo di terreno:

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

Fermentazione:

In vasche di acciaio con controllo della temperatura

Fermentazione malolattica:

Non effettuata

Periodo di imbottigliamento:

A partire dalla primavera successiva alla vendemmia

Abbinamenti:

Ottimo vino da accompagnare ad antipasti freddi, con salse agre agre al limone, minestre e primi piatti a base di verdure, creme e vellutate di pesce. Temperatura di servizio ideale, 10-12° C.