

YELLOW HILLS

RIBOLLA GIALLA

DOC COLLIO



Età vigneto: piantato nel 2000
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 13%
Composizione del suolo: Ponca costituita da marne e arenarie
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2022 - Annata caratterizzata da grande siccità con un'estate molto calda che ha fatto sì che la maturazione sia stata raggiunta con ritardo rispetto agli anni precedenti. Vendemmia lunga e particolare, con un primo inizio a fine agosto e una conclusione che si è protratta alla fine del mese di settembre con le varietà a bacca rossa.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Viene poi affinato in acciaio sulle fecce nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia.

ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

NOTE GUSTATIVE

Un'antica varietà autoctona friulana che eleva il prestigio del nostro territorio. Di colore giallo paglierino, al naso esprime sentori citrini e floreali. In bocca esplose una grande freschezza con finale lungo e cremoso.

ABBINAMENTO

Si abbina bene con leggeri stuzzichini, come formaggio fresco, affettati e verdure crude. Ideale per accompagnare piatti di mare e delicate preparazioni di pesce. Eccellente con le omelette.

PREMIAZIONI

2022:

- 4 stars - Vinibuoni D'Italia

2021:

- 4 stars - Vinibuoni D'Italia

2020:

- 90 pt James Suckling
- 92 pt Doctor Wine
- Award Rosso The WineHunter
- 4 Stars Vini Buoni D'Italia - Vini da non perdere

2019:

- 90 pt James Suckling

2018:

- 89 pt James Suckling
- 3 Stars Vini Buoni D'Italia