

**VILLA RUBINI VIGNA ARATORIO DI PRADUCELLO BIOLOGICO
RIBOLLA GIALLA 2018**

ORIGINE: ITALIA

DENOMINAZIONE: FRIULI COLLI ORIENTALI

UVE: 100% RIBOLLA GIALLA BIOLOGICO

AREA DI COLTIVAZIONE: SPESSA CIVIDALE DEL FRIULI VIGNETO
ARATORIO DI PRADUCELLO

INVECCHIAMENTO: 8 mesi in botti di rovere, 3 mesi in acciaio

ALCOL (%vol.): 12,5

ACIDITA' TOTALE (gr/l): 5,4

ZUCCHERI RESIDUI (gr/l): 0,7

ALLERGENI: Contiene solfiti

L'ANNATA: 2018 è stata un'ottima annata che ha dimostrato un buon equilibrio vegeto-produttivo. Ha richiesto un deciso diradamento. La raccolta è stata anticipata per la varietà nella prima metà di settembre. La produzione totale è stata di 2660 bottiglie da 0,75 lt

DESCRIZIONE: Le uve provengono da un singolo vigneto storicamente noto come Vigna Aratorio di Praducello (nome riconosciuto e tutelato per Legge della Regione Friuli Venezia Giulia). Le viti sono state recuperate da vecchi vigneti di Ribolla Gialla sulle colline friulane. Dopo una macerazione di 7 giorni e la fermentazione spontanea le uve sono pressate delicatamente in una pressa sotto-vuoto. La fermentazione si completa in botti di acciaio e affina sui lieviti per 8 mesi in botti di rovere. Viene imbottigliato dopo una naturale decantazione in botti di acciaio. Di colore oro-arancio. Al profumo si riconosce la pesca e miele di castagno su note balsamiche. Il sapore è deciso ed elegante con sentori di pesca, miele e una distinta nota di mela matura molto persistente tutto su un elegante tannicità che permette di abbinare questo vini anche a piatti di carne delicati o formaggi oltre ai classici abbinamenti del Ribolla Gialla

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: pesce, crostacei, formaggi e carni leggere, ottimo come vino da meditazione

VINO VEGAN

