



RIBOLLA GIALLA CORMONS

Il Collio Ribolla Gialla di Còrmons nasce in vigneti situati nel comune di Cormòns, la capitale del vino friulano.

E' prodotto esclusivamente con uve Ribolla Gialla, raccolte tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre. Dopo la diraspatura, l'uva viene macerata a bassa temperatura per lungo tempo, quindi il mosto viene fermentato a bassa temperatura e svinato in grandi botti. Successivamente il vino affina sui lieviti in grandi botti di quercia per 6-7 mesi prima di essere imbottigliato.

Questo Ribolla Gialla è caratterizzato da un colore giallo girasole, con riflessi verdognoli. Al naso si apre ricco bouquet fruttato, con eleganti profumi di limone e banana arricchiti da piacevoli sentori floreali. Al palato risulta sapido e piacevolmente vivace, con un delicato retrogusto agrumato.

Perfetto per accompagnare aperitivi ed antipasti, è ideale in abbinamento a piatti a base pesce, risotti e carni bianche.

