



ALTÙRIS®
Vignaioli in Terre di Confinè



RIBOLLA GIALLA

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

100% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino vivace e brillante, con eleganti riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo elegante ed intenso, con note fruttate di pesca e fiori di acacia. In bocca è fresco, avvolgente, sapido e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce in genere e soprattutto a crostacei, alle minestre di verdure e a risotti alle erbe.

Azienda Agricola Altùris s.s.a.