

# SCHIOPETTO

## RIBOLLA GIALLA

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2020

*Vino della tradizione friulana da il meglio di se su terreni poveri a base di marne, da sempre coltivato tra il Collio goriziano e il Brda sloveno. Nella sotto zona di Capriva prendeva in origine il nome di Ribolla di Capriva. Ultima uva bianca ad essere vendemmiata, verso fine settembre, viene raccolta a mano e vinificata a basse temperature per preservarne i delicati aromi.*

Denominazione: *I.G.T. Venezia Giulia*

Uva: *100% Ribolla Gialla*

Prima annata: *1981*

### DATI ANALITICI

Alcool % vol: *12,50%*

Zuccheri: *1,60 g/l*

Acidità totale: *5,25 g/l*

### NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne collinari di origine eocenica*

Sistema di Allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Ultima decade di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *75 q/he*

Fermentazione: *10-12 giorni in vasche di acciaio*

Temperatura di fermentazione: *15 °C*

Maturazione: *In vasche di acciaio inox per 4 mesi*

Affinamento: *Minimo 2 mesi in bottiglia*

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Paglierino luminoso con riflessi oro*

Profumo: *Fresco e fragrante con nuances di nocciola e fiori di campo a corredarne il bouquet*

Gusto: *In piena sintonia con il naso, il vino si presenta elegante e floreale con una acidità finale lunga e sottile*

Temperatura di servizio: *11° C*

Abbinamenti gastronomici: *Ottimo come aperitivo, si sposa benissimo con crostacei e pesce crudo*

**TERRE FRIULANE S.R.L.**

Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073  
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: [azienda@schiopetto.it](mailto:azienda@schiopetto.it)

[WWW.SCHIOPETTO.IT](http://WWW.SCHIOPETTO.IT)