

 **MOSOLE**

RIBOLLA GIALLA



Un vitigno autoctono di grande carattere, mai scontato e difficilmente inquadrabile, un vino dallo stile unico che fa dell'eleganza il suo punto forte.

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Zona Vinicola: Friuli Venezia Giulia

Classificazione del vino: IGT Venezia Giulia

Metodo di coltivazione: Guyot doppio capovolto

Età media dei vigneti: 20 anni

Vendemmia: terza decade di settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice al 100%, chiarifica statica a freddo

Fermentazione: con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16 a 18 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 1°-2° anno

Gradazione alcolica: 13%

Acidità: 5,8 g/l

Zucchero residuo: 2,2 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchieri di servizio: calice da bianco

Caratteristiche: dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza e di buona complessità, cogliendo note floreali, di mela e foglie di limone. In bocca è armonico, delicato, sostenuto da una buona acidità.