

 **MOSOLE**

# RIBOLLA GIALLA

2023



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:** 21 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

---

**Bicchiere 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.