



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## RIBOLLA GIALLA

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

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.