RIBOLLA GIALLA

L'azienda aderisce al protocollo di Lotta Integrata per la difesa della vite per un sapiente utilizzo della sostanze nutritive, un controllo accurato delle infestanti, e grazie ad un moderno sistema elettrostatico di distribuzione, un limitato utilizzo di prodotti fitosanitari.

Tutti i vigneti della Tenuta sono irrigati con un ala gocciolante interrata gestita da un computer, che controlla l'irrigazione e la fertirrigazione, suddividendola in base alla tipologia del terreno.
Limitando lo spreco di acqua, si ottiene una perfetta crescita della vite e maturazione delle uve, riducendo l'utilizzo di prodotti fitosanitari.

Vigneto: San Martino al Tagliamento altitudine 80/110 Metri
Natura del Suolo: Terreno di origine alluvionale, con terreni ghiaiosi dove storicamente si trovano le varietà aromatiche, terreni più argillosi destinati ai vini con maggiore struttura.
Sistema di Allevamento del vigneto: Guyot con 5000 viti ettaro, sesto di impianto 2,5 x 0,8 metri
Età del vigneto: da 15 a 25 anni
Resa per ettaro: 50/70 quintali

Vista: Vino di colore giallo paglierino.
Naso: E' caratterizzato da aromi floreali, note fruttate con un finale leggermente erbaceo.
Bocca: Buona struttura e mineralità, caratteristica dei terreni del Friuli occidentale, notevole freschezza abbinata ad una equilibrata acidità.
Abbinamento: Si abbina a primi piatti, carni bianche, pesce, ottimo come aperitivo.

Denominazione: Friuli Venezia Giulia DOP/IGP
Vinificazione: Raccolte le uve a metà settembre, il mosto viene macerato sulle bucce a temperatura controllata, successivamente si esegue una pressatura soffice, il vino ottenuto fermenta nelle botti di acciaio per 20 gg.
Affinamento: 10 mesi sulle fecce, settimanalmente rimesse in sospensione nelle botti.

Temperatura di servizio: 10 gradi centigradi
Alcol: 13/13,5

Tenuta Pinni - Via S. Osvaldo 3 San Martino al Tagliamento 33098(PN) - Italia tel. 0434899464 e-mail: info@tenutapinni.com