TENUTA BELTRAME

RIBOLLA GIALLA 2019

Classificazione

IGT VENEZIA GIULIA

Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazine, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

Modalità di vendemmia: meccanica a velocità ridotta

Stato delle uve: ottimo grado di maturazione stando attenti a non andare in surmaturazione così da mantenere profumi ed acidità

Epoca di raccolta: terza settimana di settembre

Uve: questo Ribolla Gialla deriva da un unica varietà clonale denominata Ribolla Gialla Standard.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

Note tecniche

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, fresco e raffinato. Le note di fiori bianchi primaverili si sposano perfettamente con i sentori di frutta fresca a polpa bianca e agrumi.

Gusto: Vino con buona acidità che lo rende fresco e piacevole. Le note agrumate lasciano pian piano spazio ad una bella mineralità. Otiima la persistenza al palato che denota un vino di buona struttura.

Abbinamenti

Grande vino da aperitivo. Ottimo accompagnamento su gran parte di piatti a base di pesce.

Dati tecnici

Superficie vigneti:	Ha 0,6
Forma di allevamento:	Doppio guyot
Resa per ettaro:	100 quintali circa
Sesto d'impianto:	2,70 mt. x 0,9 mt.
Anno d'impianto:	2009
Conduzione del terreno:	Inerbito
Acidità totale:	5,3 g/L

Zuccheri riduttori: 1,6 g/L

Estratto secco netto: 19,30 g/L

Anidride solforosa totale: 91,00 mg/L

Anidride solforosa libera: 27,00 mg/L

Tit. alc./volume effettivo: 12,30 %vol

Caratteristiche del terreno: Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco argillosa.

TENUTA BELTRAME

Località Antonini, 4 - 33050 Bagnaria Arsa (UD)
T +39 0432 923670 e-mail: info@tenutabeltrame.it
www.tenutabeltrame.it