

Aganis

DI FLABE / da favola RIBOLLA GIALLA DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

Floreale di tiglio e glicine accompagnati da piacevoli sentori fruttati di agrumi, mela, albicocca e tracce di balsamico.

VITIGNO	Ribolla Gialla
UBICAZIONE VIGNETI	Areale dei Colli Orientali
ALTITUDINE (s.l.m.)	200-250
TERROIR	Ponca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, guyot
VENDEMMIA	Settembre
PRESSATURA	Soffice
PRIMA FERMENTAZIONE	15-17°C con lieviti selezionati
AFFINAMENTO	20% in barrique per 4 mesi
ACIDITÀ (g/l)	5-5,6
PH	3,3-3,5
ZUCCHERI (g/l)	4-5
SOLFOROSA LIBERA (mg/l)	25-30
ABBINAMENTO	Pesce di mare
PIATTO FRIULANO	Boreto alla Graisana
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C



Società Agricola Aganis s.s.

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • [@aganis.wines](https://www.instagram.com/aganis.wines)  