



BASTIANICH

Ribolla "Vigne Orsone"

Varietà autoctona dell'area confinaria tra Friuli e Slovenia, che ha riconquistato gli amanti dei vini bianchi con le sue note intense e minerali, grande freschezza e acidità.

VARIETA DI VITE
100% Ribolla Gialla

NOTE DI DEGUSTAZIONE
L'acidità e la mineralità si concentrano su un fresco palato. Grande persistenza che pulisce il palato, preparandolo al successivo boccone.

PERFETTO INSIEME
Perfetta con le frittiture di pesce, i frutti di mare o il sushi.

"Fresca e vivace, il fascino di questa Ribolla è la sua energia, mineralità e l'acidità che pulisce il palato. Ribolla Classica"



VINIFICAZIONE
--100% acciaio inossidabile
--50% fermentazione malo-lattica
--Affinamento di 6 mesi su feccia, con bâtonnage settimanale

UBICAZIONE VIGNETO:
Zona di Cividale, nei Colli Orientali del Friuli DOC

TIPO DI TERRENO:
Marna Calcarea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO DELLA VITE:
Guyot

VITI PER ETTARO:
4.000 - 6.000

ETA MEDIA DELLE VITI:
7 - 25 years

PRODUZIONE:
Circa 24.000 bottiglie

ENOLOGO, CONSULENTE:
Emilio Del Medico, Maurizio Castelli