

VIGNA  
TRAVERSO



## RIBOLLA GIALLA

### DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Ottenuto da un antico vitigno autoctono coltivato fin dall'epoca romana. Inconfondibile è il suo piacevolissimo bouquet.

*This wine is made from an ancient autochthonous variety cultivated as far back as Roman times. Its lovely bouquet is absolutely unmistakable.*

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino friulano storicamente apprezzato nelle principali corti europee. Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi verdi. È elegante nei suoi profumi floreali e fruttati. Acidità sostenuta ben bilanciata nel corpo. *A native Friuli wine which has been enjoyed at court across Europe throughout history. White and dry, straw yellow in colour with green highlights. Elegant flowery and fruity aromas with a sustained acidity well-balanced in the body.*

#### VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Ribolla Gialla 100%.

#### ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti a nord-est e sud-est della cantina. *Vineyards in north eastern and south eastern exposure.*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Capuccina e Sylvoz corto. *Dwarf Capuccina and Sylvoz.*

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. Resa di 90/100 quintali per ettaro. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines their depth, aroma and persistence. Yield is 9/10,000 kg per hectare.*

#### EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Raccolta manuale in cassetta a fine settembre. *Late September with manual collection into baskets.*

#### VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Breve macerazione a freddo delle uve diraspate (a 7°C per 7/8 ore) e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo (circa 5°C) e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (18°C). *Short cold maceration of the destemmed grapes (at 7°C for 7/8 hours) and soft pressing. Cold settled (at about 5°C) and fermentation with selected yeasts at a controlled temperature (18°C).*

#### MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Sosta sui lieviti fino a primavera (momento dell'imbottigliamento) ed affinamento in bottiglia per alcuni mesi. *Left to rest on the yeasts until the spring (when bottling is done) and aged in the bottle for a few months.*

#### ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Antipasti freddi, salse agrodolci, minestre, verdure e pesce. *Cold hors d'oeuvres, sweet-sour sauces, soups, vegetables and fish.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:

8° - 10° C



RECOMMENDED GLASS:  
RENANO FOR AROMATIC  
WHITE WINES

VIGNA TRAVERSO  
VIA RONCHI, 73  
PREPOTTO - UDINE - ITALIA  
INFO@VIGNATRAVERSO.IT  
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

