



# CASALI MANIAGO



## Ribolla Gialla

### Igt delle Venezie

**Uve da cui è prodotto**

*Ribolla gialla 100%, vitigno friulano di antica origine.*

**Posizione del vigneto**

*Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD).  
Terreno collinare e pedecollinare, suolo in prevalenza marnoso -  
argilloso. Esposizione Sud-est.*

**Sistema d'allevamento**

*Doppio capovolto (cappuccina).  
A ridotto carico di gemme a contenere la naturale esuberanza  
produttiva.*

**Epoca di vendemmia – vinificazione**

*Vendemmia manuale che avviene solitamente ad inizio settembre.  
Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve. Fermentazione a  
temperatura controllata (18 °C) per favorire lo sviluppo dei profumi  
primari.*

**Affinamento**

*In serbatoi di acciaio inox evitando l'illimpidimento del vino con  
continui rimescolamenti delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino  
all'imbottigliamento. Il periodo di affinamento prosegue in bottiglia  
stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro  
settimane prima dell'etichettatura.*

**Longevità**

*Oltre i tre anni.*

**Caratteristiche sensoriali**

*Colore giallo paglierino, profumo fine e gradevole in grado di offrire  
un bouquet fresco e floreale. Il gusto è pieno e giustamente acidulo.  
La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed  
esalta i sentori di frutta (mela verde).*

**Abbinamenti**

*Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti  
di pesce salato e carni bianchi. Consigliabile degustarlo fresco (10 -  
12 °C).*

