

**D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI  
RIBOLLA GIALLA**

Dal vitigno autoctono Ribolla Gialla, vinificato in acciaio, presenta un colore giallo verdolino. Elegante bouquet con note floreali. Fresco e delicato al palato.

Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti e piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 10°-12° C.

Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

VENDEMMIA: raccolta manuale  
in cassetta  
VITIGNO: Ribolla Gialla  
TERRENO: Marne arenarie note  
localmente come Ponka  
ALTITUDINE: 150 m slm  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ: 3.500 viti/ha  
RESA/ETTARO: 60 q  
VINIFICAZIONE: pressatura  
soffice  
AFFINAMENTO: in acciaio per 6  
mesi

**I RICONOSCIMENTI**

- *Ribolla Gialla 2016*: Vini Buoni d'Italia, 3 stelle

**VIGNA PETRUSSA**

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia – via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy  
Tel/fax +39 0432 713021 – [www.vignapetrussa.it](http://www.vignapetrussa.it) – [info@vignapetrussa.it](mailto:info@vignapetrussa.it)