

**Denominazione**

Friuli Colli Orientali

**Annata** | *Vintage* | *Jahrgang*

2018

**Alcol** | *Alcohol* | *Alkohol*

13 %

**Acidità** | *Total acidity* | *Sure*

5

**Vitigni** | *Varietal profile* | *Rebstore***Ribolla gialla****N° ceppi per ettaro**

6000/h – Guyot

**Raccolta** | *Picking* | *Lese***Manuale** | *manual harvest* | *Handlese***Quintali per ettaro** | *per hectare* |  
*pro Hektar*

40/60q

**Bottiglie prodotte**

1700

**Età della vigna** | *age of the vineyards* |  
*Alter des Weinbergs*Varie | *Various* | *Unterschiedlich***Terreno** | *Soil* | *Boden*

Flysh marnoso-arenaceo (Ponca) e argille rosse

*Marly-sandstone flysh (Ponca) and red clay**Mergel-Sandstein Flysch (Ponca) und roter Lehm***Vinificazione***Production* | *Ausbaurt*

Pressatura soffice delle uve e affinamento per 10 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio.

*Soft pressing of the grapes and ageing for 10 months in new and second passage barriques.**Schonende Pressung und 10 monatiger Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques.***Note di degustazione***Description* |*Weinbeschreibung*

Brilla luminoso in eleganti riflessi chiari. Profumi di erbe aromatiche e spezie nobili ricordano la salvia, la menta e una sottile punta di anice stellato. Stupisce per l'attacco fresco che rende il sorso agile e verticale, piacevolmente secco e croccante con ricordi di ruta e lime.

*Bright with elegant light reflections. Fragrances of aromatic herbs and noble spices with nuances of sage, mint and a subtle note of star anise. The wine astounds for its fresh, dry and crisp character with notes of rue and lime on the finish.**Leuchtet mit eleganten, hellen Reflexen. Das Bukett betört mit aromatischen Kräutern und edlen Gewürzen, die an Salbei, Minze und an einen subtilen Hauch von Sternanis erinnern. Am Gaumen beeindruckt er mit seiner ansprechenden Frische, dem trockenen, lebhaft rassigen Körper und dem eleganten Abgang mit Noten der Weinraute und Limette.***Abbinamenti** | *Pairings*  
| *Essenbegleitungen*Crostacei nobili, seppie alla griglia. | *Noble shellfish, grilled cuttlefish* | *Noble Krustentiere, gegrillter Tintenfisch.*